

ズーム  
**ZOOM**  
JAPON  
www.zoomjapon.info

gratuit numéro 35 - novembre 2013

# Tradition C'est l'heure du bain

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

ジャパンエキスポ・ベルギー  
**Japan Expo** BELGIUM  
TOME 3

DU 1<sup>er</sup> AU 3 NOVEMBRE 2013  
TOUR & TAXIS - BRUXELLES



GAME ONE J:ONE

ZOOM  
JAPON

JAPAN  
LIFESTYLE

JAPAN AIRLINES

fun  
JAPON

LOLIFE

CONSOLES-FAN.COM  
DISTRIBUTION OFFICIELLE DES CDROMS

[www.japan-expo.be](http://www.japan-expo.be)

SEFA



## ÉDITO Eau chaude



Lorsqu'un touriste japonais se rend à l'étranger, il s'inquiète souvent de savoir si l'hôtel où il descendra sera équipé ou non d'une baignoire. Le bain est en effet

un élément important de son quotidien. Au Japon, les appartements possèdent en général une salle de bain avec baignoire. Et quand ce n'est pas le cas, les gens peuvent se rendre au *sentô*, l'établissement de bain public le plus proche. Nous vous proposons de découvrir cette culture du bain au travers des *sentô* encore en service à Tôkyô. Nous vous invitons également à emprunter un train extraordinaire sur l'île de Kyûshû afin de découvrir une région encore peu fréquentée. Deux nouvelles bonnes raisons de continuer à lire *Zoom Japon* et à vous abonner pour le recevoir chez vous.

**LA RÉDACTION**  
courrier@zoomjapon.info

### 19 %

Tel est le pourcentage de Japonais qui consultent leur compte Facebook ou Twitter dans les 15 minutes après leur réveil. Une chiffre finalement modeste alors qu'on dit souvent que les Japonais sont dépendants des réseaux sociaux. Ils sont très loin derrière les Saoudiens. Ces derniers sont 47 % à ne pas résister à l'appel du Net.

Couverture : Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon.

## LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

### Toyosu, dans l'arrondissement de Kôtô à Tôkyô



Même si l'organisation des Jeux olympiques de 2020 ne devrait pas transformer la capitale japonaise comme cela avait été le cas en 1964, certains quartiers seront plus concernés que d'autres. En particulier ceux qui sont situés à proximité de la baie de Tôkyô subiront les plus grandes transformations.

## ÉCONOMIE Les ambitions nippones d'Airbus

Après la commande de 31 A350 par la compagnie Japan Airlines, l'avionneur européen se sent pousser des ailes dans l'archipel. Lors d'un forum à Tôkyô, son PDG, Fabrice Brégier, a déclaré qu'il voulait encore se développer sur un marché largement dominé par Boeing. "Nous sommes actuellement à 13%. Nous atteindrons 25% en 2020", a-t-il assuré.

## FISCALITÉ Augmentation confirmée de la TVA

ABE Shinzô en avait rêvé, il l'a fait. Le Premier ministre a annoncé le 1<sup>er</sup> octobre une hausse de la TVA de 5 % à 8 %, la première depuis 1997, pour le 1<sup>er</sup> avril 2014. Elle vise à réduire la dette colossale du pays, 245 % du produit intérieur brut, et à financer un système de protection sociale plombé par le vieillissement accéléré de la population.

**JUNKUDO**  
Librairie japonaise Junku

Du lundi au samedi de 10h à 20h  
18 rue des Pyramides 75001 Paris  
Tél : 01 42 60 89 12  
www.junku.fr

Déjà disponible !

— Kawaii ! Agendas —  
MD notebook diary 2014  
ほぼ日手帳 (Hobonichi) Weeks 2014



**TORAYA**  
Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé

10 rue Saint-Florentin  
75001 Paris  
Tél : 01 42 60 13 00  
www.toraya-group.co.jp/paris/



Ringo Gata

**naoko** coiffure

Découvrez le véritable éclat de votre beauté !  
Coupe sur cheveux secs. Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33  
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h

**naoko**

Montparnasse (4) (6) (12) (13) Edgar Quinet (6)

**kaiseki** maison

Restaurant gastronomique  
Epicerie japonaise  
Ecole du sushi  
Bento

7 rue André Lefebvre 75015 Paris  
Tél : 01 45 54 48 60  
www.kaiseki.com



## DIPLOMATIE Abe Shinzo fait la cour à l'Asie du Sud-Est

**Renforcement de l'alliance avec les Etats-Unis et soutien au dynamisme de l'ASEAN sont au programme.**

Tout le monde s'accorde pour dire que les relations entre Tôkyô et Pékin n'ont guère de chances de s'améliorer. D'autant moins que les dirigeants des deux pays ne semblent guère décidés à reprendre le dialogue à leur niveau, ce qui permettrait sans doute de favoriser le dialogue. Il est même possible que les choses se détériorent encore si la confiance d'un proche du Premier ministre ABE se confirme. Alors que le chef du gouvernement japonais s'est abstenu de se rendre au sanctuaire Yasukuni à Tôkyô où est honorée la mémoire des hommes morts pour la patrie (y compris des criminels de guerre) afin d'éviter d'exacerber la colère de ses voisins, un de



La leçon de géographie du professeur ABE.

ses proches conseillers a confié qu'ABE Shinzô pourrait y faire un déplacement à la fin de l'année 2013. Une manière pour lui d'affirmer un changement dans sa vision des rapports en Asie. Ne pouvant pas espérer un renversement de tendance en Chine voire en Corée du Sud, le Premier ministre entend poursuivre sur la voie qu'il s'est fixée depuis son retour au pouvoir en décembre dernier. Tout d'abord, il s'agit pour lui de renforcer l'alliance avec les Etats-Unis après plusieurs années d'une diplomatie plus réservée à l'égard de Washington. Il s'est même fait l'avocat du Partenariat Trans-Pacifique (TPP), traité de libre-échange voulu par les Américains, alors qu'une majorité de Japonais y sont plutôt hostiles,

y compris au sein de son propre camp. Mais à ses yeux, l'amitié avec les Etats-Unis est essentielle, car elle est synonyme d'une plus grande stabilité et elle lui donne une certaine assurance au moment où Chinois et Américains se cherchent réciproquement des poux dans la tête. S'appuyer sur l'alliance avec Washington permet aussi au Japon d'envisager de se rapprocher de l'Asie du Sud-Est qui constitue aujourd'hui une région en plein essor économique et qui connaît elle aussi des difficultés avec le voisin chinois. De nombreux différends territoriaux opposent certains pays de la zone à la Chine qui

veut élargir son influence. Sur le plan économique, les entreprises japonaises multiplient les investissements dans la plupart des pays membres de l'ASEAN, l'Association des nations du sud-est asiatique et se détournent peu à peu

de la Chine. Désireux d'accompagner la relance de l'économie japonaise en accroissant les exportations, ABE Shinzô s'est rendu dans la plupart des pays de l'ASEAN depuis le début de 2013. A la fin de l'année, il recevra les chefs d'Etat et de gouvernement de l'organisation régionale pour célébrer le quarantième anniversaire de ses liens d'amitié avec le Japon. Le Premier ministre a bien l'intention de profiter de ce moment symbolique pour faire des propositions substantielles à une Asie du Sud-Est qui n'en demandait pas tant. Il misera notamment sur la dimension culturelle des échanges, les Asiatiques étant très friands de la culture pop japonaise.

GABRIEL BERNARD

**Artisanat Japonais KIMONOYA**  
11 rue du Pont Louis-Philippe  
75004 PARIS  
TEL +33 (01) 48 87 30 24  
www.kimono.fr

**和楽 WALAKU**  
Déjeuner (12h-15h) : Menu Bentô AIDA Réservation conseillée  
Salon de thé (15h-19h) : pâtisserie de saison au choix et thé japonais  
Pâtisserie japonaise par AIDA - www.walaku-paris.com  
33 rue Rousselet 75007 Paris • Tél. : 01 56 24 11 02 • Fermé lun & mar

**bento box, tissu japonais, noren, vaisselle**  
cadeau-YA  
28 rue Sainte Anne 75001 Paris • Tél. : 01 42 61 72 97  
Du mardi au samedi 12h30-14h30 et 15h30-19h30

**1er étage Restaurant du lundi au samedi, le soir 19:30-22:30**  
Accueil de groupes possible.  
WEEKEND JAZZ NIGHT RESTAURANT NAKAGAWA  
RDC. Traiteur Spécialités Japonaises du lundi au samedi 11:00-22:30

**nakagawa**  
Cuisine Japonaise, 3 rue St. Hubert 75011 tél: 01 47 00 82 30

**Restaurant Japonais Jipangu**  
Fermeture occasionnelle du lundi 4 au lundi 11 novembre 2013 inclus.  
Nous vous remercions de votre compréhension.  
Ouvert jusqu'à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.  
96 rue La Boétie 75008 Paris - Tél: 01 45 63 77 00

**Maison de thés frais et raffinés**  
世界のお茶専門店 ルビシア  
LUPICIA  
40 rue Bonaparte 75006 Paris www.lupicia.fr

**KIOKO ALIMENTATION JAPONAISE**  
SUSHI, SAUCE SOJA, RIZ, KONJAC...  
POUR TOUT SAVOIR DE NOS ACTUALITES, NOS PROMOTIONS, NOS IDEES RECETTES, SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK ET TWITTER !  
@\_KIOKO\_ KIOKO facebook  
Suivre J'aime  
46, rue des Petits-Champs 75002 Paris  
Tél. 01 42 61 33 65 www.kioko.fr  
Mar-Sam: 10h-20h / Dim: 11h-19h / Fermé lundi





Jérémie Souleyrat pour Zoom Japon

Yu signifie "eau chaude". Ce signe est devenu le symbole des bains publics. On le trouve affiché à l'entrée de tous les établissements spécialisés.

## CULTURE **Donnez-nous notre bain quotidien**

**Se laver avant de se délasser dans une eau bien chaude. Voilà un rite bien ancré dans la vie des Japonais.**

**C'**est l'heure pour chacun de laver le dos des autres. PDG et mendiants, moines et yakuza, personnes âgées et enfants en bas âge, nous sommes tous égaux ici. Juste des corps qui ont besoin d'être lavés. Il n'y a aucune différence entre nous quand nous nous retrouvons nus. Chacun sent l'âme de l'autre. Chacun fait attention à l'autre. Nous ne devons pas cela à l'école ou à la loi. Car l'école nous apporte seulement le savoir. Elle ne nous apprend rien de la vie. La loi ne nous apporte que le bon sens. Elle ne nous apprend rien de la vie. Voilà qui fait du bain public le lieu parfait pour apprendre la vie. C'est assurément le meilleur endroit du Japon". Telles sont les

paroles de la complainte chantée par un client d'un de ces bains publics (*sentô*) dans le film de SUGIMORI Hidenori, *Mizu no onna* (2002), dont l'essentiel de l'action se déroule dans ce lieu si important pour les Japonais.

Le bain est en effet une pratique culturelle profondément enracinée dans la vie quotidienne au Japon. Son origine est encore floue, mais l'on sait qu'elle est très ancienne puisque dans l'Histoire du royaume de Wei, texte chinois de 297 après J. C., on rapportait que les Japonais pratiquaient un rituel lié au bain, pratique sans doute importée de Chine et liée à la religion. Le bain était un moyen de se purifier lorsqu'on avait été en contact avec la mort. Dans des textes historiques ultérieurs,

il existe de nombreuses références au bain ainsi que des traces archéologiques. *Iwaburo* (bain en pierre) et *kamaburo* (chaudron) sont les deux types de bain les plus anciens répertoriés dans l'Archipel. Ils s'apparentaient davantage à des bains de vapeur qu'aux bains que l'on connaît aujourd'hui. Ceux-ci étaient situés dans l'enceinte des temples bouddhistes à une

époque où cette religion se diffusait largement dans le pays. Ils sont les ancêtres des bains publics d'aujourd'hui. Les premiers ont fait leur apparition au XI<sup>ème</sup> siècle et le terme *sentô* en 1401. Combinaison de deux

**C'est en 1401 que le terme *sentô* est apparu pour la première fois**

caractères chinois signifiant respectivement "monnaie" (*sen*) et "eau chaude" (*tô* qui se prononce aussi *yu*), *sentô* est le terme le plus courant pour désigner ces lieux qui, à partir du XVI<sup>ème</sup> siècle, vont connaître



un développement important.

L'urbanisation rapide de l'Archipel et ses conséquences sur l'hygiène publique, les règles strictes en matière de feu liées à la peur des incendies ont contribué à favoriser le développement des bains publics dans la mesure où les autorités pouvaient les réglementer. C'est en 1591 que le premier *sentô* a été construit à Edo devenue à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle Tôkyô. A cette époque, il ne s'agissait pas encore des bains que l'on connaît aujourd'hui. On parlait alors de *todanaburo*, ou cabine de bain, dans laquelle on trouvait une baignoire dont l'eau était chauffée par le sol. Afin de conserver la chaleur de l'eau, les propriétaires des bains imaginèrent d'éliminer les portes coulissantes qui favorisaient l'évaporation de la chaleur et de créer

### L'inauguration du premier bain public à Edo a eu lieu en 1591

le *zakuroguchi*, un espace où la chaleur était capturée grâce

à des planches placées à l'entrée, lesquelles obligeaient les clients à y pénétrer en se courbant. Si cette solution assurait une température régulière à l'eau du bain, elle avait l'inconvénient de plonger le lieu dans l'obscurité la plus totale, réservant ainsi quelques mauvaises surprises aux clients (cadavres, déchets, etc.). Ce n'est qu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle que ce système sera abandonné au profit de bâtiments mieux éclairés et mieux équipés en termes de canalisation, donnant ainsi naissance au *sentô* que l'on connaît encore aujourd'hui. Constitué de trois zones bien distinctes (la salle de déshabillage et de repos, la salle de lavage et enfin le bain proprement dit), le bain public s'est imposé au fil des années comme un lieu de convivialité très important pour les Japonais qui retrouvaient ainsi leurs voisins, les amis ou encore leurs collègues de travail pour partager un moment d'intimité rare. Dans certaines régions agricoles, on profitait du bain entre voisins pour déterminer le temps des récoltes et les travaux à accomplir en commun. Cependant, à partir de la fin des années 1960, le nombre de bains publics a commencé à décliner avec la démocratisation de la salle de bain dans les appartements. Certes le bain en tant que moment important de la vie quotidienne n'a pas disparu, mais il ne joue plus son rôle dans les rapports sociaux. Le développement au cours des deux dernières décennies du tourisme thermal avec l'engouement des Japonais pour les stations thermales (*onsen*) permet occasionnellement à chacun de retrouver l'ambiance qui régnait dans les *sentô*. Mais comme le dit la complainte entendue dans *Mizu no onna*, "la disparition des bains publics signifie la disparition de l'esprit chevaleresque. C'est aussi moins de compassion pour les autres. Et sans compassion, pas de bains publics". Un véritable bouleversement qui traduit les changements profonds opérés dans la société japonaise depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale.

ODAIRA NAMIHEI

## PRATIQUE Les mots à savoir

**Il existe tout un vocabulaire que le client d'un *sentô* se doit de connaître pour profiter pleinement du lieu.**

### Entotsu - La cheminée

Pendant des décennies avant que les immeubles envahissent les villes, la cheminée du *sentô* était un point de repère dans l'espace urbain. Aujourd'hui, il n'en est plus rien, mais il faut savoir qu'avant la Seconde Guerre mondiale, la réglementation fixait précisément à 23 mètres la hauteur de la cheminée dans la capitale. Désormais elle a été réduite du fait de l'utilisation du fuel pour chauffer l'eau. A Ôsaka, un décret local obligeait les propriétaires à peindre une bande blanche au sommet de leur cheminée pour la différencier de celles des usines.

### Gesokubako - Le casier à chaussures

Dans la quasi totalité des établissements de bain à Tôkyô, vous trouverez, à l'entrée, cet emplacement pour ranger vos chaussures avant de pénétrer dans le vestiaire. La plupart du temps, le système de fermeture est composé d'une clé en bois portant le numéro du casier.

### Bandai - Le comptoir

C'est l'endroit où l'on acquitte le droit d'entrée. A Tôkyô, il s'élève à 450 yens pour les personnes âgées de 12 ans et plus, de 180 yens pour les enfants de 6 à 11 ans et de 80 yens pour les enfants de moins de 6 ans. C'est de là aussi que le gérant du bain peut surveiller la bonne marche de son établissement.

### Datsuiba - Le vestiaire

C'est le passage obligé avant de pénétrer dans la salle de bain. On y trouve de nombreux accessoires inséparables de l'esprit *sentô*.

### Senpûki - Le ventilateur

N'oubliez pas vous rendre dans un *sentô* sans que vous y trouviez cet appareil qui brasse un air tiède, mais fort agréable lorsqu'on sort d'une eau très chaude. Il peut être fixé au plafond, mais on le trouve souvent sur pied près des fauteuils (parfois massants) dans lesquels certains clients s'affalent pour profiter de quelques minutes supplémentaires de relaxation.

### Taijûkei - La balance

Tout comme le ventilateur, c'est un objet obligatoire dans tout *sentô* qui se respecte. Une façon pour les clients de surveiller régulièrement la courbe de leur poids.

### Oke - La cuvette

N'oubliez pas faire votre toilette dans un *sentô* sans prendre avec vous cet objet qui était à l'origine en bois. La cuvette en plastique a remplacé les jolis récipients du passé, mais il arrive qu'on en trouve encore quelques-uns. En 1963, les premiers *oke* en plastique jaune ont fait leur apparition avec la marque Kerorin inscrite en rouge sur le fond. Il s'agissait pour un grand groupe pharmaceutique de promouvoir l'un de ses produits phares. La cuvette a tellement été répandue qu'on a fini par parler de la *Kerorin oke* pour désigner cet instrument indispensable pour vous laver.

O. N.



A l'entrée de chaque *sentô*, on trouve des *gesokubako* où l'on range ses chaussures.

## RÉCIT **Une question de température**



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Chaque jour, Ichirô coupe le bois qui alimente l'énorme chauffe-eau.

**Depuis 45 ans, les MATSUYANAGI exploitent cet établissement à Yotsuya. Un lieu qui connaît un regain de fréquentation.**

**L**a première fois que je suis entrée dans ce bain, je me suis fait engueuler par certains clients. “Faites attention, vous mettez trop d’eau froide !” Du haut de ses 1,50 m, une vieille dame toute plissée m’a regardée avec les sourcils froncés. C’est une habituée du Wakaba-yu, “les eaux chaudes de Wakaba”, et elle tient à son bain à température ambiante : 45 degrés. Situés en bas d’une côte abrupte bordée de temples, ce *sentô* et sa mosaïque de chevaliers n’ont pas changé depuis 45 ans. Les coutumes non plus. En cette fin d’après-midi, c’est une pléiade de septuagénaires qui s’astiquent lentement. Les règles sont strictes. Il faut d’abord se laver à l’extérieur du bain avant d’y entrer. À l’aide d’une serviette de toilette de 80 cm x 30 cm, elles se frottent une fois voire deux ou trois fois, rentrent dans le bain et ressortent pour se laver les cheveux, se pincer les pieds, s’appliquer

des masques et se replonger dans l’eau brûlante... Les Japonais et leur amour du bain ne sont plus à décrire : se laver, c’est nettoyer les soucis de la journée et la première chose que fera une épouse japonaise, c’est de préparer un bain à son mari quand il rentre du travail. Même si les logements sont devenus plus petits et qu’il n’y a souvent plus qu’une douche dans les appartements, il reste les *sentô* pour pouvoir se prélasser tout son soir. “Autrefois, le quartier était habité par des jeunes femmes très belles qui travaillaient à Ginza, dans les snacks et les bars. Elles venaient au *sentô*. Il y avait aussi beaucoup d’artistes, des gens du show-biz. Mais eux, c’était des gens riches, ils ne venaient pas ici !” À l’entrée du *sentô*, MATSUYANAGI Taeko est assise à la caisse, dans son fauteuil surélevé qui a pignon sur rue. À sa gauche, l’entrée pour les hommes, à droite celle des femmes. Il faut d’abord se déchausser, ranger ses chaussures dans un casier fermé avec une clé en bois, puis payer 450 yens [3,30 euros]. “En l’an 22 de l’ère Shôwa (1947), le prix du *sentô* était de 1 yen !” se souvient Ichirô, son mari. Le prix des *sentô* de Tôkyô est fixé par la mairie, qui gère aussi tous

les litiges. Endroit convivial fréquenté par les gens du quartier, le *sentô* n’est pas exempt de disputes. “Ça tourne essentiellement autour de la température de l’eau !”, confirme Taeko. “Il y en a qui aiment l’eau moins chaude, les autres veulent de l’eau presque brûlante. Ça provoque des tensions parfois !” Il paraît qu’ils ont dû un jour appeler la police pour une bagarre chez les hommes, entre un Coréen et un Japonais. Le Coréen avait mis trop d’eau froide dans le bain. “Les coréens n’aiment que les bains tièdes, mais ça ne fait pas l’avis général”, commente Ichirô. Le vieil homme se charge tous les matins de couper le bois pour chauffer l’eau. Située derrière le bâtiment, la chaufferie a quelque chose d’irréel avec son vieux lit, les étagères croulantes de papiers et de cartons, le four micro-ondes et l’écran plasma. Au fond, un escalier mène directement au domicile des MATSUYANAGI. En face, deux portes donnent chacune sur les bains qu’il faut nettoyer, désinfecter, récurer et remplir chaque jour d’une eau de puit, connue pour ses bienfaits contre l’arthrite, la tension ou les courbatures. Ouvert de 15 h à minuit, le Wakaba-



yu n'a qu'un jour de congé par mois. "Nous nous faisons vieux et ce ne sont pas nos trois fils qui vont reprendre cette affaire. De toute façon, il se peut que dans quelques années la mairie décide de tout fermer pour élargir la chaussée", explique Ichirô, tout en jetant un œil à travers le judas. Aussi incroyable que cela puisse paraître, toutes les arrière-salles des *sentô* en possèdent un. "C'est pour surveiller au cas où il y a une personne qui a un malaise ou une dispute qui tourne mal", assure le vieil homme. Le Wakaba-yu est plutôt tolérant et accepte aussi les gens tatoués, du moment qu'ils ne font pas de problème. Au Japon, les lois anti-pègre ont voulu condamner à la fois le yakuza et le tatouage, en excluant les gens tatoués des endroits publics. Mais tel l'adage qui dit que l'habit ne fait pas le moine, au Wakaba-yu, tous les hommes sont nus et égaux.

Miwako et sa grand-mère rigolent ensemble dans le bain, leur serviette de toilette posée sur la tête. Elles viennent souvent toutes les deux, même si elles ont un bain à la maison. Pour elles, le *sentô* est une sortie en famille, un moment privilégié où elles peuvent discuter tranquillement, échanger les nouvelles avec les voisins. Miwako habite avec sa famille dans une maison traditionnelle en bois dans le quartier de Yotsuya. "Avant, tout le quartier était bordé de belles maisons traditionnelles, mais beaucoup d'entre elles ont disparu", raconte-t-elle. Situé dans le bas de Yotsuya qui héberge le sanctuaire dédié à Oiwa, l'une des femmes fantôme les plus célèbres du Japon, le quartier a récemment été envahi par des grues et des chantiers. De 3 500 *sentô*, Tôkyô n'en compte plus que 700. Cette dimi-



Dans le quartier de Yotsuya, les mosaïques du Wakaba-yu représentant des chevaliers sont très célèbres.

duction s'est installée dans le coin et amène une nouvelle clientèle. Deux d'entre elles s'avancent timidement en mettant leur serviette sur leur sexe et n'ont pas l'air d'avoir l'habitude de fréquenter le *sentô*, plus petit et intime que les *onsen*, ces sources thermales qui accueillent les touristes. "Ouh là. C'est trop chaud !" crie l'une d'elles en retirant son pied du bain. Les vieilles se tournent vers elle un instant, avec un sourire compatissant ou une moue dédaigneuse. Dans le bain, on peut se parler ou se taire, le principal est de respecter l'autre. Quand il y a du monde, il faut prendre garde à ne pas éclabousser la personne derrière soi, bien rincer la bassine et le tabouret, ne pas laisser traîner des cheveux ou mouiller le sol du vestiaire. Depuis trois ans, j'ai appris petit à petit ces us silencieux du *sentô*. La température de 45 degrés m'a souvent guérie alors que je commençais à m'enrhumer. Ce que j'aime par dessus tout, c'est cette détente complète des muscles

qui nous force à ne plus bouger pendant une dizaine de minutes après le bain. Dans les vestiaires, un petit ventilateur brasse l'air tiède tandis que le téléviseur vissé au plafond diffuse la météo avant le journal de 19h. L'endroit est parfaitement désuet, les murs jaunis, et l'osier des tabourets déchiré. Il y plane une atmosphère nostalgique du Japon des années 60. Une habituée sort du bain. A 80 ans passés, elle a encore le corps droit et la peau lisse. Elle pose son petit panier de savon et shampooing et s'essuie avec sa minuscule serviette mouillée. Quand elle s'avance vers son casier, elle est parfaitement sèche, et n'a pas mis une goutte d'eau par terre. Après plusieurs années, je n'ai pas encore compris pourquoi les vieilles dames ne prennent jamais une deuxième serviette pour se sécher. Je préfère imaginer que cela fait partie de l'art de se baigner au *sentô* et que je vais moi aussi y arriver un jour.

**ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI**



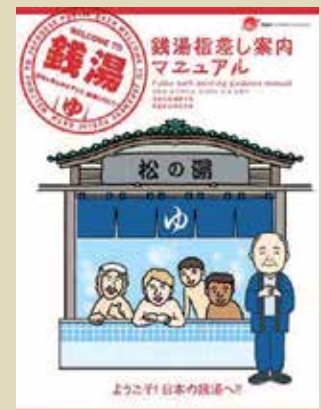
nution drastique en 40 ans n'a pas épargné Yotsuya où il ne reste plus que trois établissements de bain sur les quatorze d'antan. Pourtant ces derniers temps, on voit aussi des jeunes filles y venir. Une agence de pro-

## AVANT DE TENTER L'AVENTURE

Il se peut que le succès planétaire du manga *Thermae Romae* signé YAMAZAKI Mari y soit pour quelque chose, toujours est-il que les *sentô* attirent un nombre croissant de touristes étrangers. Ces derniers, curieux de cet élément important de la culture nipponne, sont moins hésitants à en franchir le seuil et à se mettre nus pour découvrir le plaisir de se baigner. Mais l'usage du bain public nécessite cependant de connaître et de respecter certaines règles. Depuis que Tôkyô a été désignée comme ville organisatrice des Jeux olympiques de 2020, les responsables des bains publics

s'attendent également à une forte augmentation de la fréquentation des *sentô* par les voyageurs venus de l'étranger. C'est la raison pour laquelle l'Association locale des *sentô* vient d'éditer une petite brochure qui explique en 4 langues (japonais, anglais, chinois et coréen) les règles à suivre pour ne pas se faire rabrouer ou tout simplement provoquer la gêne des autres usagers. Diffusée gratuitement à 20 000 exemplaires dans les offices de tourisme de la capitale, elle est accompagnée d'un poster placardé dans tous les *sentô* de la ville.

O. N.





## BALADE **Bienvenue à Tôkyô-les-Bains**

Si l'envie vous prend un jour de vous rendre dans l'un des 700 bains publics de la capitale, voici trois adresses incontournables.

**D**ans la matinée du 1<sup>er</sup> septembre 1923, il y avait plus de 2 000 établissements de bains publics à Tokyo. Deux jours plus tard, seuls 400 étaient encore debout après le grand tremblement de terre qui a frappé la ville ce jour-là. Aujourd'hui, on en compte 700. La plupart sont concentrés à *shitamachi*, la ville basse, ou dans les quartiers populaires situés à l'est de la capitale. Nous avons visité trois des plus beaux *sentô* de la ville qui représentent parfaitement cette tradition ancienne.

Takara-yu est, comme son nom l'indique (*takara* signifie trésor en japonais), un vrai petit bijou. Caché dans une des ruelles du quartier de Kita-Senju, son extérieur n'a pas bougé depuis 1937, année où il a été construit. Un exploit exceptionnel dans un pays où les bâtiments en bois - y compris les temples et sanctuaires - sont régulièrement reconstruits pour remplacer les matériaux usés par le temps. Certaines de ses plus belles caractéristiques peuvent ainsi être appréciées avant même de

mettre le pied à l'intérieur. La sculpture qui se trouve au-dessus de l'entrée principale représente les sept Divinités du bonheur (*Shichi Fukujin*). Créé à partir d'un bloc de bois unique, ce chef-d'œuvre a été réalisé par le même artiste qui a sculpté les trois célèbres singes du sanctuaire Tōshōgū à Nikkō. La sculpture est surmontée d'une grue - une marque de chance - et d'un pin (*matsu* en japonais) pour représenter le nom du propriétaire, MATSUMOTO. Un autre symbole typique de la culture du bain (née à l'époque d'Edo) est constitué par l'arc et les flèches qui se balancent sur la gauche. On dit qu'ils sont là pour attirer les clients. Leur nom japonais *yumiya* est un jeu de mots avec l'expression "*yu ni iru*" qui signifie "entrer dans l'eau". Un autre des joyaux de Takara-yu est son magnifique jardin japonais avec un étang dont les carpes *koï* ont plus de 50 ans.

Shimizu-yu se trouve, quant à lui, dans l'arrondissement de Shinagawa. C'est un exemple élégant de la façon dont les bains publics ont évolué afin de répondre aux goûts populaires. Il a été inauguré en 1924, raconte KAWAGOE Tarō qui représente la troisième génération de propriétaires. Son père a pour sa part décidé de chercher une source d'eau chaude pour relancer son affaire qui battait

de l'aile. Il est tombé sur de l'"or noir" (couleur de l'eau de source chaude à Tokyo) en 1994 avant de découvrir encore mieux en 2007 : l'"eau dorée" qui est célèbre pour ses vertus curatives. L'eau de source chaude provient de 200 mètres sous terre. Mais pour découvrir la fameuse "eau dorée", ils ont dû forer jusqu'à 1500 mètres. L'effet curatif de cette eau riche en fer contenue dans la baignoire en granit est renforcé par un processus appelé nano-bulles. Shimizu-yu est désormais le seul *sentô* à Tôkyô qui propose non pas un mais deux différents types d'eau chaude. C'est un établissement tellement populaire que le matin de notre visite il y avait une longue file d'attente à l'extérieur pour pouvoir être le premier à profiter de la petite baignoire en plein air.

Dans un style typique de Tôkyô, il y a Myōjin-yu. C'est l'un des plus célèbres *sentô* de la ville. Fondé en 1957 dans l'arrondissement d'Ōta où l'on trouve la plupart des établissements de bain public de la capitale, il a été construit, comme Takara-yu, dans un style qui rappelle les temples avec de hauts plafonds. Une caractéristique qu'on ne retrouve que dans les *sentô* de Tôkyô. Sa principale curiosité est le *hafu* avec sa forme convexe. Il est situé au-dessus de l'entrée. Selon le spécialiste des *sentô*



La magnifique façade de Myōjin-yu, dans l'arrondissement d'Ōta





Takara-yu possède une architecture typique des sentô de Tôkyô.



Jerémie Souteyrat pour Zoom Japon

Shimizu-yu (à gauche) se distingue par la qualité de son "eau dorée" tandis que Myôjin-yu possède une superbe fresque représentant le mont Fuji.

MACHIDA Shinobu (voir p.10), on ne trouve ce genre d'ornement que dans quatre endroits très différents : un temple, un *sentô*, au sommet d'un corbillard et à l'entrée des quartiers de plaisirs. Dans tous les cas, il symbolise, d'une manière ou d'une autre, l'entrée au paradis.

A l'origine, les établissements de bain public étaient des bâtiments beaucoup plus simples. C'est seulement après le grand séisme de 1923 que les charpentiers spécialisés dans la construction de temples ont été invités à reconstruire le *sentô* qui avait été endommagé. Ce style est devenu très populaire, mais seulement à Tôkyô. On trouve aussi des traces de l'architecture bouddhiste dans les vestiaires avec de hauts

plafonds et une structure unique en forme de S qui fait la jonction entre le toit et le mur.

Plus que sur la décoration, c'est sur la fonctionnalité à l'intérieur de la salle de bains que l'accent a été mis. L'eau provenant du sous-sol arrive sous pression grâce à un système de tuyauterie complexe. Même le sol dans la zone de douche est incliné selon un certain angle afin d'éviter la formation de flaques d'eau. C'est très important faute de quoi l'humidité et la vapeur permanentes pourraient provoquer de graves dommages. C'est en effet presque un miracle que les bains publics traditionnels aient résisté si longtemps sans avoir à procéder à d'importantes réparations.

**GIANNI SIMONE**

## BONNES ADRESSES

### Takara-yu

27-1 Senju-Motomachi, Adachi-ku.

Tél: 03-3881-2660

Horaires : 15h-23h30. Fermé le vendredi. 450 yens.

### Shimizu-yu

3-9-1 Koyama, Shinagawa-ku. Tél: 03-3781-0575

Horaires : 12h- Minuit (en semaine), 8h-Minuit (dimanche). Fermé le lundi. 450 yens.

### Myôjin-yu

5-14-7 Minami-Yukigaya, Ôta-ku.

Tél: 03-3729-2526.

Horaires : 16h-23h30. Fermé le 5, 15 et le 25 de chaque mois. 450 yens.



# RENCONTRE **Machida Shinobu, prince du sentô**

**Intarissable, MACHIDA Shinobu étudie le sujet depuis plus de 30 ans. Il connaît tous les secrets des bains publics.**

**P**rendre un bain est en soi une expérience tout à fait ordinaire. Mais il suffit de passer la tête derrière le rideau d'un *sentô* pour découvrir un monde bien particulier où fourmillent des personnes et des histoires fascinantes. Pour en connaître certaines d'entre elles, nous nous sommes tournés vers MACHIDA Shinobu, sans doute le plus grand expert des bains publics au Japon. Il travaille sur le sujet depuis 33 ans et a visité quelque 3200 établissements dans tout l'archipel. *"Les Japonais apprécient tout particulièrement les bains",* explique-t-il. *"Pour nous, il ne s'agit pas seulement de laver notre corps, c'est un moyen de purifier notre esprit. C'est pourquoi nous entrons dans le bain seulement après avoir procédé au nettoyage de notre corps."* MACHIDA Shinobu s'est intéressé à l'art du bain et à l'architecture des *sentô* après qu'un de ses amis australiens lui a demandé pourquoi la façade d'un bâtiment proche de chez lui ressemblait à un temple. *"Comme la plupart des clients réguliers, je n'avais jamais remarqué cette particularité",* raconte-t-il. *"J'ai alors commencé à faire des recherches. Je voulais également consigner cette partie de la culture japonaise qui risquait de disparaître sans laisser de trace."* Le danger est bien réel dans la mesure où, à Tôkyô, les *sentô* ferment au rythme d'un toutes les deux semaines. *"A leur apogée, on en recensait 2600 en 1968. Aujourd'hui on n'en compte plus que 700 concentrés dans les quartiers traditionnels de la classe ouvrière",* explique-t-il. *"Au niveau national, il n'en reste plus que 4 000 contre 18 000 il y a 45 ans."* MACHIDA rassemble non seulement des informations sur les *sentô*, il aime aussi mettre la main à la pâte, en peignant de temps en temps les fresques qui ornent la salle de bain principale. *"Après avoir aidé les artistes pendant 30 ans, j'ai commencé à en réaliser moi-même",* dit-il. Ces œuvres d'art géantes, appelées *penki-e* en japonais,

décorent en général la paroi située juste au-dessus de la baignoire principale où les clients se trempent après s'être lavés. Selon lui, la première est apparue en 1912. *"Le propriétaire du Kikai-yu, un bain public dans le quartier de Kanda dans le centre de la capitale, voulait faire plaisir aux enfants qui fréquentaient son sentô. Il a alors demandé à l'artiste KAWAGOE Koshiro d'égayer la salle*



*avec une peinture".* Comme KAWAGOE était originaire de la préfecture de Shizuoka, au sud-ouest de Tôkyô, il a peint un Mont Fuji. C'est encore aujourd'hui l'image la plus commune que vous rencontrez dans un *sentô*. *"Vous apercevez le mont Fuji, cette montagne sacrée qui porte bonheur",* note-t-il. *"Comme la fresque se trouve toujours au-dessus de la baignoire, cela donne l'impression que les neiges du mont Fuji, quand elles fondent, viennent directement dans le bassin. C'est aussi pour cette raison que les autres motifs que l'on rencontre le plus sont les ruisseaux et les chutes".* Ce genre de décoration est typique de la région de Tôkyô. Les artistes de *penki-e* utilisent uniquement de la peinture ordinaire en quatre couleurs

de base (blanc, rouge, jaune et bleu) qu'ils mélangent pour obtenir toutes les combinaisons possibles. Comme la plupart des bains publics sont fermés seulement une fois par semaine, une fresque murale doit être terminée en un jour. *"En général, cela prend environ 2 à 3 heures à un artiste pour réaliser le nouveau motif qu'il peint directement sur l'ancien",* souligne MACHIDA Shinobu. *"Mais au total, il faut compter environ 6 à 7 heures entre le début et la fin du chantier. La chose la plus importante est de s'habituer à la taille de la paroi avant de commencer à peindre. Une fois que vous avez commencé, il n'y a plus de temps pour revenir en arrière et tout recommencer".*

Aujourd'hui, on ne trouve ce type de décor que dans les établissements construits avant le milieu des années 70. Mais ils sont en voie de disparition en raison d'un manque d'activité. *"C'est un travail difficile qui ne rapporte pas beaucoup. Plus personne ne veut faire ça",* affirme MACHIDA. *"Dans les années 50 et 60, il y avait beaucoup de ces artistes. Malheureusement, il n'en reste plus que deux aujourd'hui. Ils vivent tous les deux à Tôkyô. L'un a 68 ans, l'autre a plus de 70 ans. Ils n'ont pas d'apprentis. Alors cet art traditionnel disparaîtra avec eux."*

Le monde du *sentô* est aussi plein de jeux de mots, dont la plupart ont quelque chose à voir avec le bain et la chance. *"Il y a un établissement à Ôsaka qui dispose de deux statues de la Liberté parce que le terme nyûyoku qui signifie prendre le bain a la même prononciation que New York en japonais",* raconte-t-il. Certains sujets sont évités à tout prix car ils sont censés porter malheur au *sentô*. *"Le mot singe, saru, signifie aussi 's'en aller' de sorte que ces animaux sont considérés comme tabou par les propriétaires qui ne veulent pas perdre des clients",* ajoute MACHIDA. On ne trouve plus non plus de personnages issus de la culture pop comme Mickey, Doraemon ou Ultraman. *"Dans le passé, les patrons de sentô essayaient d'attirer plus de clients en peignant ce genre de personnages, mais ils ont dû les couvrir pour des raisons de droits d'auteur."*

**G. S.**

Jérémy Soueyrat pour Zoom Japon

## ● Spectacles

- 12h00 : Cérémonie (kagamiwari)
- 12h50 : Discours de Masaharu KOBAYASHI, Président du Festival Samurai Japon
- 13h05 : Shamisen de Tsugaru, instrument de musique traditionnel à cordes pincées
- 13h30 : Performance artistique de calligraphie par Satoru SAITO
- 13h50 : Danse racontant la vie d'Edo à Tokyo. "EDOGEI KAPPORE"
- 14h00 : Histoire de vendeur de pommade du Mont Tsukuba
- 14h30 : Danse de fleurs d'Edo
- 15h20 : Invitation à l'univers élégant de calligraphie
- 15h40 : Chorégraphie de combats de Samouraïs
- 16h15 : Histoire humaine d'Edo - Samouraïs et Ninjas
- 16h25 : Danse de Tokyo Skytree
- 16h40 : Spectacle de l'art floral et de maquillage par Junko ICHIJIYO
- 17h10 : Danse de sabre "esprit guerrier" et chant "Renjishi"
- 17h25 : Danse de Yasugibushi
- 17h35 : Trois célèbres danses traditionnelles japonaises : danse awa, danse gujô et danse estivale de Nishimonai
- 18h00 : Danse finale de fleurs de cerisier

Venez pour voir  
des cerisiers  
japonais.



<http://www.samuraijapon.com>

## SAMURAI JAPON

Festival culturel japonais en France

Les spectacles auront lieu de 12h à 19h-Entrée libre

**Dimanche 10 Novembre**  
Paris : Les Pavillons de Bercy  
10, rue Lheureux 75012 PARIS  
Métro ligne 14 Cour saint-Émilion

## ● Exposition

- Patrimoine culturel du Japon, la voie du thé
- Exposition de photographies "Poésie de coeur - vent et son" par Kuniaki ITO, photographe aveugle
- Exposition de photographies "Régions sinistrées du séisme de Tohoku - été 2013"
- Expositions de dessins par Satoru SAITO, et de calligraphies par Setsuko NARISAWA et Mario
- Arts folkloriques japonais, spécialités de différentes régions, promotion touristique et essayage d'habillement de samouraïs

## ● Cuisine japonaise

Udon, Yakisoba, Takoyaki, Taiyaki, Sake

C'est heureusement  
le 10e anniversaire.







# LE JAPON EN BELGIQUE

Depuis 3 ans, en novembre, la Japan Expo se pose à Bruxelles, l'occasion pour les nombreux fans de découvrir les nouveautés manga et aussi d'aller à la rencontre de la culture japonaise.

La capitale belge regorge de bonnes adresses nippones. Voici cinq bonnes adresses dont vous pourrez profiter lors de votre visite à la Japan Expo Belgium.

## AOKI SHOTEN

Librairie



Aoki Shoten, l'unique librairie-papeterie 100% japonaise de Belgique se situant dans le quartier de l'école japonaise à Bruxelles dispose d'un grand choix de romans, de mangas, de méthodes pour étudier le japonais, mais aussi toute sorte de produits japonais à la mode. Des livres d'occasion sont également en vente à partir d'1€. Possibilité de s'abonner ou de commander dans tout le pays.

Avenue des Meuniers 123, 1160 Bruxelles

Tél. : +32 (0)2 675 13 52

Du lundi au samedi 11h-18h. Fermé dimanche et jours fériés. [aoki.yu@skynet.be](mailto:aoki.yu@skynet.be)

## JAPAN P.I TRAVEL

Agence de voyages



Envie de voyager au Japon ? Avec le service et l'hospitalité de JAPAN P.I. TRAVEL S.A./N.V., la plus grande agence spécialisée sur le Japon en Belgique, vous êtes déjà dans l'archipel. Avec plus de 20 ans d'expérience, cette agence bruxelloise répond à toutes demandes spécifiques pour un projet autant personnel que professionnel : Japan Rail Pass & Japan Hotel Pass, émission de billets, organisation de voyages à la carte, etc...

Rue de Stassart 100, 1050 Bruxelles - [www.japanpitravel.be](http://www.japanpitravel.be)

Tél. : +32 (0)2 510 0126 Sakina - [sakina@japanpitravel.be](mailto:sakina@japanpitravel.be), +32 (0) 510 0139 Yukiko - [yabuki@japanpitravel.be](mailto:yabuki@japanpitravel.be)

Du lundi au vendredi 9h-19h, samedi 10h-13h (sauf pendant les vacances), Fermé dimanche et jours fériés.

## YAMAYU SANTATSU

Sushi



Êtes-vous sûrs de connaître le goût des véritables sushis japonais ? Chez Santatsu vous parviendrez à le trouver. D'ailleurs ce restaurant est très fréquenté par les Japonais de Bruxelles. Le lunch à 12€ propose un choix entre 6 plats dont le plus demandé est le chirashi (voir photo) avec du poisson d'une fraîcheur et d'un volume imbattables. Une adresse incontournable ! Réservation conseillée.

Chaussée d'Ixelles, 141, 1050, Bruxelles

Tél. : +32 (0)2 513 53 12

Du mardi au samedi 12h-13h50, 19h-22h / Dimanche 19h-22h. Fermé dimanche midi et lundi.

## IZAKA-YA

Bistro



Chez IZAKA-YA, on se sent au Japon, comme transporté dans un bistrot de quartier. Dans une ambiance chaleureuse, on y propose tapas, plats populaires et du saké exactement comme si on y était. Sashimi, yakitori, mais aussi ramen, gyôza, udon, takoyaki, okonomiyaki, donburi, etc... Excellent rapport qualité prix avec un menu midi à partir de 12€. Menu du soir à partir de 30€. Réservation conseillée le soir.

Chaussée de Vleurgat, 123, 1000, Bruxelles

Tél. : +32 (0)2 648 38 05

Du lundi au samedi 12h-14h, 19h-22h. Fermé le dimanche.

## KICHIYA

Restaurant - Epicerie



Depuis 2006 Kichiya, cette "maison du bonheur" comme l'indique son nom en japonais, propose une grande variété de plats japonais authentiques dans un cadre familial : menu midi à partir de 15€, le soir 38€ - 72€. N'hésitez pas à faire un tour dans leur boutique d'épicerie fine accessible à l'arrière. Plats à emporter : bento 10€, donburi 8€. Les fameux tofus frais et artisanaux sont en vente tous les jours de 10h à 18h30.

Rue Théodore de Cuyper 136, B-1200 Bruxelles

Tél. : +32 (0)2 772 09 02

Du lundi au samedi 12h-14h, 19h-22h. Fermé dimanche et jours fériés.



Rejoignez-nous sur Facebook !  
Zoom Japon est aussi sur Facebook.  
Le meilleur moyen pour s'informer,  
gagner des cadeaux, découvrir des nouveautés...

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)



## RÉCIT Les jours d'après

**HATAKEYAMA Naoya** est un photographe. C'est aussi un fils qui, le 11 mars 2011, s'est retrouvé sans nouvelles de ses proches vivant à Rikuzentakata, sur la côte nord-est de l'archipel, balayé comme tant d'autres villes par un terrible tsunami. Comme beaucoup, il a compris qu'il s'était passé quelque chose d'extraordinaire sans pourtant savoir précisément l'ampleur des dégâts. Il décide donc de partir sur place pour mesurer la situation et pour retrouver sa mère et sa sœur. **HATAKEYAMA Naoya** est un photographe. C'est aussi un homme profondément attaché à cette région et à cette ville. Les photographies qui accompagnent le texte de son périple vers Rikuzentakata en témoignent. Elles montrent une nature paisible, des enfants, des femmes et des hommes participant à des *matsuri* (fêtes traditionnelles), marchant paisiblement dans la rue, observant la nature qui les entoure. Il sait que ce qu'il trouvera à son arrivée n'aura plus rien à voir, mais au fond il ne peut pas imaginer l'ampleur de la catastrophe. **HATAKEYAMA Naoya** est un individu qui veut croire que ses proches ont réussi à échapper à la déferlante meurtrière. Sur le chemin, on lui apprend que les noms de sa mère et de sa sœur figurent sur la liste des rescapés. Il découvre aussi la solidarité et la capacité des gens à se mobiliser pour lui permettre d'atteindre son objectif. Une solidarité qui dépasse la simple entraide



matérielle. Lorsqu'il apprend finalement que sa mère est décédée, **HATAKEYAMA Naoya** est en compagnie de l'amie d'un ami. "Alors que nous reprenons notre marche dans la neige, j'entends ses sanglots derrière moi. Je me retourne et la vois, le visage défait, de grosses larmes tombant de ses yeux, qui marche derrière moi, prête à tomber à chaque pas. Elle n'a jamais rencontré ma mère. Mais Maman (sa représentation), jusqu'à il y a un instant, bougeait dans sa tête. Devoir maintenant arrêter ce mouvement doit être bien triste pour elle", écrit-il. **HATAKEYAMA Naoya** nous touche et nous transmet cette âme japonaise, cette infinie tristesse qui a frappé tout un peuple aussi brutalement que le tsunami a détruit des vies. "Rien n'est plus émouvant que toutes ces attentions inattendues et discrètes", ajoute-t-il plus loin. Cette émotion, le lecteur la ressent également. Nous sommes tous des **HATAKEYAMA Naoya**. Nous nous rapprochons de Rikuzentakata, de la maison sur le talus de la rivière Kesen où vivait sa mère... Et puis, devant l'horreur de la tragédie, nous perdons notre voix, les mots n'existent plus. **HATAKEYAMA Naoya** est photographe. Alors, il nous montre et notre gorge se serre. Mais au fond, on aperçoit un pin, seul survivant. Un signe d'espoir.

Gabriel Bernard

*Kesengawa* de **HATAKEYAMA Naoya**, éd. Light Motiv, 35€  
Rencontre avec l'auteur, le 9 novembre à 12h au Bal Café, 6 impasse de la Défense 75018 Paris.

### CINÉ-CLUB Suivez sur le Net

A l'heure où nous imprimons ce numéro, nous ne pouvons pas vous annoncer la prochaine séance de novembre. Pour plus d'informations, consultez notre site :

[www.rendezvousaveclejapon.fr](http://www.rendezvousaveclejapon.fr)

## HUMEUR par KOGA Ritsuko

### Dire ou non dire, il faut choisir

Je rêvais de devenir franche avec les gens comme les Français. Au Japon "oui" ne signifie pas toujours "oui". Et pour "non", c'est la même chose. Par exemple lorsque l'on rend visite à quelqu'un, si à un moment votre hôte vous demande de rester dîner, souvent cela veut dire qu'il est temps de partir. Si on s'oppose à quelqu'un ou à quelque chose cela se passe mieux en faisant des circonlocutions avec un sourire élégant. C'est ce qu'on appelle le code social.

En France, je n'ai pas besoin de réfléchir à ces codes. Les gens sont plus francs et fidèles à leur désir. Lorsqu'il y a des invités à la maison, si je suis fatiguée, je peux me permettre de leur dire que je veux me coucher. C'est formidable ! Même au travail, quand on est fatigué, c'est normal qu'on soit désagréable ! Eh oui, quand on manque de sommeil, cela peut être une bonne raison de ne pas être concentré au travail. Puis si un vendeur veut bavarder avec son collègue, les clients doivent attendre. Les caissiers peuvent s'énervier si le client paie avec des billets alors qu'ils n'ont pas de monnaie. Le chauffeur de bus peut conduire très vite la nuit pour terminer sa journée le plus tôt possible, etc... En même temps, quand ces gens sont à la place des clients, ils n'hésitent pas à se plaindre. Le pire est que ces gens à qui on fait des reproches ripostent à fond au lieu de s'excuser. Qu'est-ce que c'est fatiguant ! Quand je vois des commerçants aimables, je crois être dans un autre pays, et j'aime bien la France en septembre car la plupart des gens sont souriants et motivés après leurs longues vacances. Ici, tout se passe affectivement et impulsivement.

Je voulais devenir comme ces Français et je le suis un peu aujourd'hui, je crois. Enfin, rester franche ne règle pas tous les problèmes et tous les jours je me bats entre "me comporter à la japonaise" ou "réagir à la française". Avoir le choix, c'est finalement ce qui a de plus fatiguant.



# OUVERT

## 27 Bd des Italiens 2e Paris



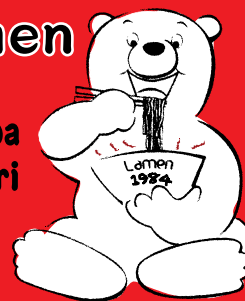
## ひぐまラーメン

Tél : 01 4007 1181

Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h00



Lâmen  
Gyôza  
Yakisoba  
Donburi  
Curry



Restaurant japonais  
**HIGUMA**



# MANGA L'hommage mérité à Hagio Moto

Glénat publie une belle anthologie en deux volumes des œuvres les plus marquantes de celle qui a révolutionné le manga pour filles.

**D**epuis trois ou quatre ans, les éditeurs français s'intéressent à l'aspect patrimonial du manga, en publiant les œuvres des mangaka qui ont contribué à donner ses lettres de noblesse à ce mode d'expression sans pour autant être connus du grand public français. Malheureusement, les auteurs et les titres choisis n'ont pas toujours bénéficié d'un travail éditorial à la hauteur de leur talent et de leur importance dans l'histoire du manga, ce qui a irrémédiablement conduit à des échecs commerciaux. Comme exemple notable de ce genre de bonne idée gâchée par l'absence d'un accompagnement éditorial digne de ce nom, on peut citer *Kamui-den* de SHIRATO Sanpei publié chez Kana. C'est d'autant plus dommage que cette œuvre a joué un rôle majeur et influencé bon nombre d'artistes actuels. Heureusement, il arrive que certains professionnels osent et prennent des risques en publiant des chefs-d'œuvre auxquels ils accordent une attention particulière. Ils saisissent que la réussite commerciale du projet ne peut être atteinte qu'avec un investissement lié à une présentation du mangaka et de ses titres même de façon succincte. On ne demande pas la réalisation d'une thèse, mais simplement une contextualisation de l'œuvre pour qu'elle soit plus accessible. La parution de l'anthologie en deux volumes de HAGIO Moto chez Glénat est une belle illustration de ce type d'engagement derrière un auteur encore méconnu. Pourtant HAGIO Moto appartient à cette catégorie d'auteurs qui ont révolutionné le manga et sans lesquels il n'aurait pas pris l'ampleur qu'on lui connaît aujourd'hui. En décem-

## ■ RÉFÉRENCE

**MOTO HAGIO ANTHOLOGIE** de Hagio Moto, trad. d'Akiko Inde et Pierre Fernande, Ed. Glénat, 2 vol., 25,50 €. [www.glenatmanga.com](http://www.glenatmanga.com)



*Nous sommes 11 (Jūichi nin iru) œuvre parue initialement en 1975 dans le magazine Bessatsu Shōjo Comic.*

bre dernier, Kazé avait déjà publié *Le Cœur de Thomas* (*Tomasu no shinzō*, 1975) de la même mangaka, là encore sans se donner la peine de l'introduire et ainsi faire comprendre au lecteur peu averti qu'il avait face à lui une œuvre fondamentale. Même s'il ne s'agit pas du premier manga mettant en scène une histoire d'amour entre deux garçons, il est celui qui a eu le plus d'impact et contribué à donner à la géniale HAGIO Moto la notoriété qu'elle méritait. Aussi peut-on saluer la décision de Glénat de faire mieux pour lui rendre un hommage mérité avec la sortie de ces deux volumes. Ceux-ci regroupent neuf récits qui permettent de saisir

l'immense talent de celle qu'on a surnommée "la mère du shōjo moderne" en référence à TEZUKA Osamu, "le père du manga moderne". Il est d'ailleurs intéressant de souligner que HAGIO Moto avait rencontré l'auteur de *L'Oiseau de feu* (*Hi no tori*) en 1969 dans l'espoir d'être publiée dans *COM*, le mensuel alternatif qu'il avait lancé pour concurrencer *Garō*. Le rendez-vous n'a pas porté ses fruits, mais la jeune femme ne s'est pas laissée démonter et a réussi à faire paraître sa première réalisation *Lulu et Mimi* (*Ruru to Mimi*, 1969) dans le magazine *Nakayoshi* de Kōdansha. Elle est parvenue à s'imposer dans un milieu alors très masculin. Elle a surtout une réflexion sur l'identité de genre et abordé des sujets liés à la sexualité. L'innocent *shōjo* est entré dans l'âge adulte en grande partie grâce à elle. En parcourant les récits rassemblés dans cette anthologie, le lecteur dispose d'un échantillon assez représentatif du travail de la mangaka. On découvre également qu'elle est, à l'instar de TEZUKA, une touche-à-tout prête à se lancer dans des genres particuliers comme la science-fiction. C'est le cas de *Nous sommes 11* (*Jūichi nin iru*, 1975) qui se trouve dans le premier volume intitulé *De la rêverie*. Il s'agit d'une histoire très intéressante et originale dans laquelle HAGIO Moto montre toute sa maîtrise tant sur le plan du scénario que de l'exécution du dessin. Les œuvres de cette qualité sont rares et justifient à elles seules l'achat d'un coffret relativement cher en comparaison avec la moyenne des mangas publiés en France. Dans le second volume intitulé *De l'humain*, c'est le premier récit *La Princesse iguane* (*Iguana no musume*, 1992) qui retient le plus l'attention. HAGIO Moto s'intéresse au rapport entre une mère et sa fille qui est née sous la forme d'un iguane et s'interroge sur la notion de différence à laquelle les enfants sont particulièrement sensibles. A quelques semaines de Noël, cette anthologie doit figurer sur la liste de vos cadeaux. Vous ne le regretterez pas.

GABRIEL BERNARD

HAGIO MOTO ANTHOLOGIE © 1971 Moto HAGIO / SHOGAKUKAN

**Labo Photo Japonais**  
[www.photopyramides.com](http://www.photopyramides.com)  
 14 rue des Pyramides, PARIS 1er  
 L-V : 10h00-19h30  
 S : 10h30-19h00

**Espace Japon**  
 16, rue Bellecombe  
 Lyon 6ème  
 à 100m du métro Charpennes

- ★ Cours réguliers tous niveaux
- ★ Préparation BAC Japonais LV3
- ★ Formation professionnelle
- ★ Activités culturelles

**Cours de Japonais à Lyon**  
[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)  
[info@espacejapon.com](mailto:info@espacejapon.com) 09 54 82 12 72

**Toute l'actualité du JAPON**  
 sur votre mobile en flashant ce code

et sur internet : [www.japon-infos.com](http://www.japon-infos.com)

**KOBE FASHION**  
**ReMAKE**  
 Redonner vie à sa garde robe

**exposition**  
**Du 25 au 29 novembre 2013**  
 10h-17h  
 Entrée libre

Salon du Hyogo  
 10 rue de Louvois  
 75002 Paris  
 Au fond de cours 2ème étage  
 Tél : 01 42 97 42 82

# MUSIQUE **Pour Shibuya, la fin est un début**

**Le compositeur SHIBUYA Keiichirô tente une expérience à Paris. Un opéra d'un genre nouveau qui ne devrait pas laisser indifférent.**

**L**e 12 novembre, le Théâtre du Châtelet accueille la première européenne d'un spectacle d'opéra d'un genre nouveau. *The End* met en scène un interprète qui n'est pas humain : HATSUNE Miku, une créature extraordinaire, à la voix synthétique qui parvient à nous toucher au plus profond au milieu d'une musique qui mélange classique, electronica et dance.

GIANNI SIMONE

**Quel est le concept qui se cache derrière *The End* ?**  
SHIBUYA Keiichirô : Il s'agit d'un opéra typique dans la mesure où il s'intéresse à la tragédie de la mort. HATSUNE Miku prend conscience de sa mort et commence à s'interroger à son sujet.

**L'histoire s'inspire sans doute de l'opéra classique, mais elle est racontée par le truchement d'une musique et d'images conçues par ordinateur. Comment ont évolué les rapports entre la musique et la technologie depuis que vous avez commencé votre carrière ?**

S. K. : A mes yeux, l'innovation la plus révolutionnaire a été la possibilité de composer de la musique sur un ordinateur. En 1998, les premiers ordinateurs portables équipés d'un logiciel de musique sont apparus. Cela a permis aux gens de faire de la musique très facilement. C'est pourquoi j'ai tendance à penser que cette innovation est aussi importante que l'invention du piano.

**Pensez-vous que *The End* résume la carrière musicale que vous avez accomplie jusqu'à présent ?**

S. K. : Je suppose que oui. J'ai une formation musicale classique. Mais au début des années 2000, j'ai com-

mencé à travailler de plus en plus avec des ordinateurs pour tenter de combiner ensemble harmonie et rythmes. J'ai passé une bonne partie de la dernière décennie à étudier l'idée de chaos et collaborer avec des experts en systèmes complexes. Après la réussite d'un projet à Berlin, en 2008, je me suis demandé s'il ne fallait pas que je change de direction. A la même époque, j'ai perdu ma femme qui était aussi ma partenaire de création. J'ai donc décidé de mettre de côté les ordinateurs et de revenir au piano, ce que je n'avais pas fait depuis un moment. J'ai com-



mencé à écrire de la musique en guise d'hommage à celle qui m'avait accompagné. Cela a donné naissance à *Pour Maria*. Vous retrouvez tous ces éléments (piano, electronica, rythmes, etc.) dans *The End*.

**Le thème principal de *The End* est la mort. Je suppose que le décès de votre épouse a eu une influence importante dans ce projet.**

S. S. : En effet, vous avez raison. Quand ma femme est décédée, la maison s'est retrouvée soudainement silencieuse. Je ne pouvais plus entendre sa voix. *The End* se déroule aussi dans la chambre de HATSUNE Miku qui devient ainsi à la fois un espace privé et public. Cette coïncidence m'a beaucoup attiré. J'ai aussi apprécié la façon dont l'histoire aborde le sujet de la mort. Cela revient à dire que la mort et le sommeil ont des points communs et que la fin peut être un nouveau commencement.

**HATSUNE Miku est un personnage étrange qui occupe un espace entre la vie et la mort. Quel a été votre rapport avec elle tout au long du processus de création ?**

S. S. : La chose intéressante à propos de HATSUNE Miku, c'est qu'il ne s'agit pas d'un personnage issu d'un film d'animation. Nous sommes en présence d'un logiciel informatique. C'est un être artificiel, mais qui possède des qualités très humaines. C'est aussi ce qui la rend si fascinante. A mes yeux, elle est un nouvel instrument. L'époque où seuls les humains pouvaient faire certaines choses est révolue. Parmi elles figure le chant.

**Vous avez essayé d'éviter au maximum le recours à la musique classique du début à la fin. Vous lui avez préféré des rythmes dansants. Aviez-vous des craintes quant à la réaction du public concernant ces choix musicaux ?**

S. S. : Pas du tout. J'espère au contraire qu'à l'avenir un nombre croissant de compositeurs chercheront à explorer de nouvelles voies dans leur travail de composition musicale. L'opéra en tant que forme artistique appartient au passé. Mais je trouve ►

Fraîchement Tofu,  
Quotidiennement Tofu,  
Délicieusement  
Tofu!

Tofu frais  
sous vide de 5  
consistances  
différentes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
La recette traditionnelle japonaise	Tofu en dessert	Tofu en salade	Soupe de légumes au Tofu	Curry au Tofu	Légumes sautés et Tofu	Tofu du jour
2 paquets extra moelleux	Extra moelleux	Moelleux	Semi ferme	Ferme	Extra ferme	

House Foods







► que l'utilisation d'une forme de ce genre pour raconter une histoire évoquant elle-même la mort - un "opéra vide" sans orchestre ou chanteurs réels - est tout simplement une idée parfaite. Dans le même temps, vous devez vous rappeler que traditionnellement les opéras classiques étaient un mélange de différents styles où l'on trouvait de la musique moderne et des airs plus anciens. A cet égard, *The End* s'inscrit parfaitement dans cette tradition puisqu'on y retrouve des airs et des récitatifs. Néanmoins, je conçois parfaitement que pour certaines personnes les sons électroniques et dubstep n'ont rien à voir avec l'opéra. Cela provoquera peut-être un grand scandale à Paris (*rires*). Nous verrons bien.

**En général, l'opéra classique est le résultat d'une collaboration entre deux personnes : le compositeur et le librettiste. *The End* a nécessité un travail d'équipe plus complexe impliquant un producteur visuel, un programmeur et artiste sonore. Cela a-t-il été difficile à gérer pour vous ?**

S. K. : Cela a été très difficile. J'ai l'habitude de collaborer avec des gens différents, mais dans ce cas particulier, la partie musicale et la partie visuelle avançait parallèlement, et chacun d'entre nous ne savait pas vraiment comment serait l'étape suivante. Il y a donc eu beaucoup d'essais et d'erreurs, et d'interminables discussions. Nous nous disputons tout le temps. Mais ce n'est pas une mauvaise chose en soi. Lorsque vous cherchez à produire quelque chose de nouveau, il est tout à fait normal que différentes personnalités s'affrontent et se disputent. Ce n'est que par ce genre de confrontation que l'on peut voir apparaître de nouvelles créations passionnantes. C'est d'ailleurs ce que je souhaite faire, créer quelque chose que personne n'a jamais fait.

**Y a-t-il eu un moment où vous vous êtes dit que vous n'y arriveriez pas ?**

S. K. : Evidemment. Nous manquions de temps et nous avons bossé dessus jusqu'à la dernière minute juste avant la première représentation qui a eu lieu

à Yamaguchi. J'avais tellement peur que cela tourne au fiasco que je n'ai invité aucun de mes amis pour y assister (*rires*).

**A quel niveau les autres membres de l'équipe ont-ils influencé votre musique ?**

S. K. : Par exemple, la façon dont YKBX aborde la production visuelle n'a rien à voir avec ce qui se fait habituellement dans l'animation. Ses images ont beaucoup de profondeur spatiale. Je trouve qu'elles s'accordent très bien avec ma musique multi-couche. Son interprétation visuelle du script a aussi été très surprenante et cela m'a beaucoup inspiré. Par moment, les mouvements et les gestes de HATSUNE Miku sont un peu exagérés et n'ont rien d'humain. Je pense que son style audacieux a contribué à donner plus de force à ma musique. C'est certainement quelque chose que le public va découvrir en faisant

jouer ses cinq sens et son corps tout entier.

**À certains égards, les représentations qui se sont déroulées à l'Orchard Hall de Tôkyô ont été tout à fait différentes de la première à Yamaguchi notamment parce que la scène était plus grande. Qu'en est-il pour Paris ? Allez-vous changer certaines choses ?**

S. K. : Oui, nous y travaillons. D'un point de vue musical, la qualité sonore du Théâtre du Châtelet est bien meilleure qu'à Tôkyô. Je suis vraiment impatient d'y être. C'est amusant que cette œuvre ait pour titre *The End*. Car, dans un certain sens, c'est un projet sans fin. Il peut être retravaillé et remodelé en fonction des circonstances et des lieux. Cependant, je crois que les représentations qui vont avoir lieu à Paris seront très proches de la perfection.

PROPOS RECUEILLIS PAR G. S.

## PRÉSENTATION

**HATSUNE Miku**, personnage central de l'opéra composé par SHIBUYA Keiichirô, est une vocaloid. En d'autres termes, il s'agit d'un personnage virtuel de forme humaine qui possède une banque de voix. Il s'agit d'une jeune fille de 16 ans qui pèse 42 kg et mesure 1m58. Le vocaloid est aussi un logiciel de synthèse vocal qui a été développé par Yamaha. Il permet notamment à l'utilisateur de synthétiser du chant en entrant des paroles et une mélodie. Créée par Crypton Future Media, une entreprise originaire de Hokkaidô, HATSUNE Miku est rapidement devenue un personnage apprécié des consommateurs japonais qui



aiment à la fois son apparence et ses voix. On la présente comme la diva de l'ère d'Internet à tel point que des milliers de films la mettant en scène ont été conçus et publiés sur la Toile. Elle est même devenue l'héroïne d'un jeu vidéo. Elle a donc tout pour faire une carrière honorable et internationale. Celle-ci a commencé en 2011 aux Etats-Unis. Elle est désormais très populaire en Asie, notamment en Chine et à Taïwan. Et comme toutes les stars qui se respectent, HATSUNE Miku soigne son apparence. Elle sera donc habillée par Louis Vuitton pour le spectacle *The End* dont elle est la principale figure.

**YKBX** joue un rôle très important dans *The End* puisqu'il est l'animateur de HATSUNE Miku. Cet ancien étudiant de l'Université des arts d'Osaka s'est spécialisé dans le cinéma avant d'entrer chez Nintendo. Il y devient directeur artistique, ce qui lui permet de développer tout son talent. Récompensé à plusieurs reprises, il s'est attelé au projet *The End* avec comme ambition de retravailler HATSUNE Miku pour qu'elle s'inscrive dans l'univers voulu par SHIBUYA Keiichirô.

ODAIRA NAMIHEI

*The End*, de SHIBUYA Keiichirô, se déroule du 12 au 15 novembre. Il reste quelques places pour la première représentation. Tarifs de 5 à 45€. Réservations au 01 40 28 28 40 (de 10h à 19h) ou sur Internet [www.chatelet-theatre.com](http://www.chatelet-theatre.com).

**easy sushi®**

existe également en coffret

Disponible en 3 tailles pour plus de plaisir !

Médaille d'or au Salon de Genève

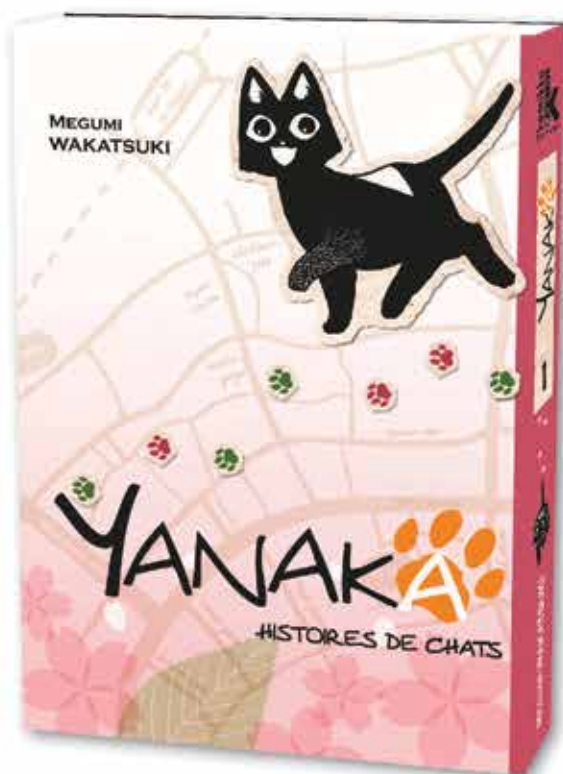
découvrez-le sur [www.easy-sushi.com](http://www.easy-sushi.com)

rejoignez-nous [facebook.com/EasySushi](https://www.facebook.com/EasySushi)

suivez-nous sur Twitter [twitter.com/EasySushi](https://twitter.com/EasySushi)

Avec Easy Sushi, préparez six sushis en une minute... C'est simple, rapide et exotique !





LE PETIT NOUVEAU DE LA BANDE DÉBARQUE DANS LE MAGNIFIQUE QUARTIER TRADITIONNEL ET POPULAIRE DE YANAKA.

ACCOMPAGNÉ D'EDO, LE SÉNIOR QUI CONNAIT TOUT SUR TOUT, ET DE MIKÉ, SA COMPAGNE, NOTRE HÉROS NOUS FAIT DÉCOUVRIR LES TRÉSORS DE CE QUARTIER EXCEPTIONNEL DE TÔKYÔ. ENTRE TRADITION, TENDRESSE ET CRISES DE FOUS RIRES, SUIVEZ LES AVENTURES DE CETTE JOYEUSE BANDE QUI NE CESSERA DE S'AGRANDIR AU FIL DES PAGES.

UN MANGA / GUIDE DE VOYAGE  
SUR UN DES PLUS BEAUX QUARTIERS  
DE LA CAPITALE JAPONAISE.

# YANAKA

HISTOIRES DE CHATS

YANAKA SANPO © 2011 by Megumi Wakatsuki / HAKUSENSHA, INC., Tokyo



DISPONIBLE EN LIBRAIRIE

komikku  
コミック出版  
K  
ÉDITIONS

# CINÉMA **Le vain combat de Mishima**

L'auteur de *Confession d'un masque* rêvait de sauver le Japon. Il a échoué. WAKAMATSU Kôji s'intéresse à ses dernières années décisives.

**A** lors qu'il est en lice pour un Prix Nobel, MISHIMA Yukio entame un rigoureux entraînement militaire où il fait la rencontre d'étudiants de droite. Ensemble, ils forment une milice privée, le *Tatenokai* (Société du Bouclier), voué à la défense des valeurs japonaises et de l'honneur des samouraïs. Selon l'écrivain, seule la restauration du pouvoir de l'Empereur peut sauver le Japon, et il est prêt à tout pour concrétiser ce projet, même mourir. C'est ce passage de la vie de MISHIMA que WAKAMATSU Kôji a choisi de raconter dans son dernier grand film présenté à Cannes quelques mois avant sa disparition dans un accident de la circulation. Désireux de décrypter les dérives de la société japonaise capable d'exprimer parfois une violence extrême, le cinéaste avait entamé en 2007, avec *United Red Army* (*Jitsuroku Rengô Sekigun: Asama sansô he no michi*) une réflexion que ce long métrage consacré aux dernières années de l'auteur du *Pavillon d'or* complète parfaitement. De l'extrême gauche, il passe à l'extrême droite pour montrer que les désirs de changement incarnés par tous ces personnages engagés n'ont finalement abouti qu'à leur propre destruction. Comme toujours, WAKAMATSU ne fait pas dans la demi-mesure et livre un film fort sans concession. Le spectateur, témoin ou non de cette époque, est ainsi amené à participer à sa réflexion. La passivité n'a pas droit de cité dans le cinéma du réalisateur de *Soldat Dieu* (*Kyatapirâ*, 2010). Servi par de brillants acteurs, notamment IURA Arata dans le rôle de Mishima et TERAJIMA Shinobu qui interprète son épouse, ce film offre un beau témoignage sur une période du Japon que l'on connaît peu en France. 1970, c'est l'année de l'exposition universelle d'Osaka, laquelle marque de façon définitive l'entrée



Juste avant de se donner la mort, l'écrivain s'adresse à des soldats qui finissent par se moquer de lui.

du pays dans le club des grandes puissances économiques. C'est aussi l'année où les Japonais commencent à voyager en masse à l'étranger. Japan Airlines met en service les premiers 747. C'est également le moment où paraît en kiosque *An An*, bimensuel destiné aux jeunes femmes et inspiré par le magazine *Elle*. On ne pense plus alors qu'à consommer, voyager, se marier et travailler. Les idées de changement voire de révolution pour certains ne rencontrent plus guère d'écho dans l'opinion publique. Le combat est perdu. MISHIMA qui s'adresse aux militaires fait face à des hommes qui le raillent. Le Japon ne bougera pas. Au fond de lui, le cinéaste a conservé tout au long de son existence un désir de transformer la société japonaise et une colère face à ses contemporains qui n'ont pas bougé et tout accepté au nom de la croissance économique. Tout comme *United Red Army*, 25 novembre 1970 : le jour

où Mishima choisit son destin (11.25 *Jiketsu no Hi : Mishima Yukio to Wakamonotachi*) est sorti dans un pays en plein doute. Confrontés à la crise depuis une vingtaine d'années et aux conséquences du tsunami du 11 mars 2011, les Japonais ont reçu le film comme un témoignage d'une époque révolue. Pourtant les défis auxquels le Japon est confronté restent considérables et pour y répondre, le pays a besoin d'hommes et de femmes capables d'entrevoir les dangers que certaines politiques peuvent faire courir au pays. WAKAMATSU est décédé juste avant le retour au pouvoir du Parti libéral-démocrate dont les idées dans certains domaines l'auraient forcément mis en colère.

O. N.

25 novembre 1970 : le jour où Mishima choisit son destin, de WAKAMATSU Kôji (2011, VOSTF, 1h59).  
Le 27 novembre au cinéma.

Wakamatsu Production

## Restaurant lai-lai ken

来々軒



- Toutes sortes de râmen 6,50€~10€
- Yakisoba 8€~10€
- Gyoza, etc.

12h-14h45 / 18h-22h (7/7j)

7 rue Ste-Anne 75001 Paris - Tél : 01 40 15 96 90

**mon panier d'Asie**  
TOUTE L'ASIE AU QUOTIDIEN

**ÉPICERIE FINE • TRAITEUR**

Mon Panier d'Asie vous offre une large gamme de produits japonais de haute qualité.  
L'accès à la gastronomie japonaise est facile.

**Halloween**  
avec nos bonbons japonais

Trick or treat!

5 av. de l'Opéra 75001 Paris ☎ Pyramides Tél. 01 4296 8080 月~土 11H-20H30 et 日 12H-20H [www.monpanierdasie.com](http://www.monpanierdasie.com)



Sato HOROKURA

# Pan'pan Panda

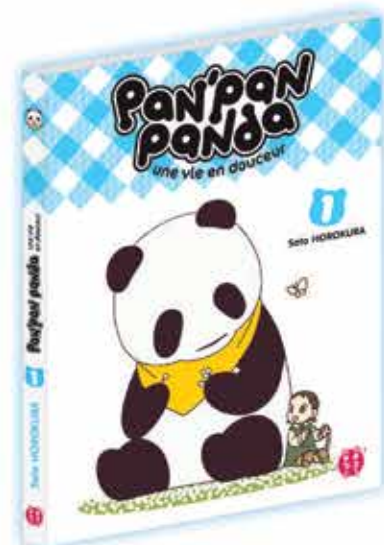
une vie en douceur



© 2008 Sato Horokura • Fox Publishing



Le plus craquant  
des mangas !



Tendre comme un film de Miyazaki (*Mon voisin Totoro*)  
et aussi irrésistible que *Chi, une vie de chat*, découvrez  
le quotidien plein de bonne humeur de la petite **Praline**  
et de **Panettone**, un amour de panda !



nobi-nobi.fr

TOME 1 DISPONIBLE  
LE 14 NOVEMBRE





## La cuisine japonaise pour les nuls

Kimiko Barber vit en Grande-Bretagne depuis le début des années 1970. Elle s'y est bâtie une solide réputation de cuisinière. S'appuyant sur le savoir-faire de ses trois grands-mères originaires respectivement de Kôbe, Kyôto et Shikoku, elle a acquis une belle expérience qu'elle diffuse désormais au travers de cours d'établissements spécialisés,



d'articles dans la presse, d'interventions audiovisuelles et d'ouvrages. Les éditions Solar rééditent aujourd'hui son principal livre de cuisine, en l'accompagnant des ustensiles de base pour réaliser de bons petits plats. Les explications sont assez simples et permettent d'acquérir assez rapidement les bases de la cuisine japonaise. Reste ensuite à se lancer et inviter ses ami(e)s à déguster le résultat. Une bonne idée cadeau pour les fêtes de fin d'année pour un prix raisonnable.

La Cuisine japonaise de Kimiko Barber, trad. de l'anglais par Marie-Odile Kastner, éd. Solar, 29,95€

## RESTAURANT Le charme discret de Mussubi

Au cœur du 10ème arrondissement, deux amies ont ouvert un établissement rempli de magnifiques petits trésors.

En japonais, *musubi* signifie "nœud, lien". C'est en partant d'un désir de nouer une relation forte entre leur Japon natal et la France où elles se sont installées que ISHIZAKA Noriko et IMAI Megumi ont ouvert, il y a bientôt un an, Mussubi. Elles ont aussi joué sur le terme *o-musubi* qui désigne ces formes triangulaires composées de riz, fourrées d'ingrédients salés et enveloppées dans une algue séchée (*nori*) pour que les doigts ne collent pas. C'est un plat très pratique que les Japonais confectionnent pour leur repas à emporter. C'est aussi un plat qui se prête parfaitement à des créations esthétiques originales.

Pour Noriko qui est installée à Paris depuis une vingtaine d'années tout comme pour Megumi arrivée il y a 6 ans dans la capitale, cette dimension est très importante. Les deux amies sont aussi très exigeantes sur la qualité et la fraîcheur des produits utilisés. Pas de compromis possible. Pour préparer leurs *o-musubi*, elles utilisent trois types de riz (nature, complet, aux céréales) qu'elles marient ensuite à divers ingrédients (viande, poisson, légumes de saison, etc.) afin que les clients puissent déguster plusieurs saveurs différentes. Les *o-musubi* de Noriko et Megumi ont aussi la particularité d'être ronds, un peu plus grande qu'une balle de ping-pong, pour qu'ils soient plus faciles à manger. Ancienne journaliste et coordinatrice de mode, Noriko s'assure que la présentation de leurs *o-musubi* soit irréprochable. Il s'agit aussi de flatter le regard des clients. Ces derniers ne sont pas déçus. Non seulement ils peuvent savourer des plats délicieux, mais prendre aussi plaisir à les dévorer des yeux



Photo de Shino Ayumi

avant de les mettre dans leur bouche. Côté prix, pas de mauvaise surprise non plus. La Mussubi box (7,50€) contient 3 *o-musubi* et 2 accompagnements. Pour avoir une idée de la large palette proposée par ces deux cuisinières, le Bentô spécial (13 euros) servi avec une soupe miso, une salade et un dessert fait maison est une option raisonnable. Mais attention, le Bentô spécial est limité à 20 boîtes par jour. Restent les créations originales comme cet O-mussubi burger (8,50€) qui, comme les autres, peut se déguster sur place ou à emporter. Mais attention, on peut devenir très vite dépendant des petits plats de Noriko et Megumi. Qu'on se le dise.

OZAWA KIMIE

### PRATIQUE

**S'Y RENDRE** 89 rue d'Hauteville 75010 Paris.  
Tél. 01 42 46 31 02 - [www.mussubi.fr](http://www.mussubi.fr)  
Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h.

**MATSUDA**  
Spécialité Sushi, Sashimi  
Chirashi 14€ (midi)  
19 rue St-Roch 75001 Paris M°Pyramides 01 42 60 28 38  
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

**SAKURA RAMEN**  
Spécialiste de nouilles japonaises à Montparnasse  
www.sakuramen.fr  
Menu midi 9,5€-13€  
109 Av. du Maine 75014 Paris M° Gaité - Tél. 01 42 18 15 65

こってりーめん なりたけ  
**KOTTERI RAMEN NARITAKE**  
Fondé en 1996 au Japon  
11h30-15h / 18h30-22h Fermé le mardi  
31 rue des Petits-Champs 75001 Paris

**sakebar.fr**  
HIBIKI

**Restaurant Kintaro**  
Depuis 1990  
Râmen, soba, udon, curry...  
Service continu de 11h30 à 22h (fermé le dimanche)  
24 rue Saint Augustin 75002 Paris  
Tél. : 01 47 42 13 14



## LA RECETTE DE MEGUMI, chef de Mussubi

### Goma-ae

(Légumes à la sauce de sésame)

Le riz japonais se caractérise par ses petits grains. Puisque l'enveloppe autour de la graine a disparu, cette dernière ne contient quasiment plus que de l'amidon, ce qui la rend très collante après cuisson. C'est pour cela que le riz japonais se prête si bien à la confection de *maki*, *onigiri* et autres *sushis*. Sur le plan nutritionnel, le riz japonais apporte beaucoup moins de fibres, vitamines et minéraux que les riz complets ou semi-complets. Néanmoins dans l'alimen-

tation au Japon, cela ne pose pas de problème dans la mesure où le riz est toujours accompagné de soupe miso, d'algues, de poissons et de légumes. Tous ces aliments apportent les fibres et les minéraux indispensables tout en ralentissant l'absorption de l'amidon. C'est d'ailleurs la seule source d'amidon consommée dans les repas traditionnels. Aujourd'hui, le pain a fait son apparition sur les tables nippones et il n'est pas rare de voir des Japonais

consommer moins de riz que par le passé notamment au petit-déjeuner. Le toast a tendance à remplacer le bol de riz. Toutefois, si vous décidez de préparer un repas typique du Japon sans autre apport en amidon que le riz, pensez à servir de généreuses portions de riz. N'hésitez pas à compter entre 80 et 100 grammes par personne. Vous serez surpris de constater que vos convives auront tout absorbé sans rechigner.

### INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)



1/4 de brocoli  
1/4 de chou-fleur  
1/4 de chou romanesco

Pour la sauce  
Une cuillère à soupe de sésame blanc ou noir  
Une cuillère à café de sucre  
Une cuillère à café de sauce de soja  
Un peu de sel

### PRÉPARATION

1 - Faire griller les graines de sésame dans une poêle. Les écraser dans un mortier avant qu'ils refroidissent. Si vous ne disposez pas d'un mortier et d'un pilon, vous pouvez utiliser un broyeur à café. 2 - Mélanger les différents ingrédients pour la sauce et ajouter le sésame écrasé. 3 - Couper en petits morceaux de la taille d'une bouchée le brocoli, le chou-fleur et le chou romanesco. Les faire bouillir dans l'eau salée pas trop longtemps pour les garder bien fermes. Une fois cuits, les tremper immédiatement dans l'eau froide et les égoutter. 4 - Mélanger les légumes dans la sauce avant de servir.

**AZABU**  
FINE CUISINE DU JAPON

**TEPPAN-YAKI**

3 RUE ANDRÉ-MAZET  
75006 PARIS M<sup>o</sup> ODÉON

01 46 33 72 05

❖ Fermé dim. midi et lun ❖

OUVERT  
DIMANCHE SOIR

Sushi & Roll

**OGOURA** depuis 1975  
fermé dim.

20, Rue de la Michodière - 75002 PARIS - Tél: 01 47 42 77 79

**KUNITORAYA**  
Le spécialiste du UDON

1 rue Villedo  
Paris 75001  
Tél. 01 47 03 33 65  
kunitoraya.com

L'épicerie japonaise  
en ligne

alimentation  
thé et saké  
vaisselle  
bentos  
accessoires  
livres  
encens

[www.satsuki.fr](http://www.satsuki.fr)

Email : [contact@satsuki.fr](mailto:contact@satsuki.fr)

Restaurant japonais **Kyobashi**

Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...

Menu midi : 12,50€~16€

117 rue Saint Maur 75011 Paris Fermé le lundi  
M<sup>o</sup>Parmentier/St Maur Tél: 01 53 36 73 34

**Aki** Artisan  
Boulangier Pâtissier

La boulangerie  
comme au Japon !

16 rue Sainte Anne  
75001 Paris  
7:30-20:30 (fermé dim.)

Sandwich Yakisoba

Restaurant Japonais

**Spécialités Okonomiyaki**  
(Crêpe japonaise et soba)

11 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris  
Tél : 01 42 97 54 27  
Métro : Pyramides  
11:30~22:45 fermé dimanche

TRAITEUR - ÉPICERIE JAPONAISE  
DEPUIS 1991

**BENTO**  
sur place & à emporter  
LIVRAISON POSSIBLE

Précurseur de bento en France

**JUJI-YA** Tous les jours de 10h à 22h  
(dimanche jusqu'à 21h)

46 r. Ste Anne 75002 Paris Tél: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567

**JanTchi**  
Restaurant Coréen

6 rue Thérèse 75001 Paris  
Tél. 01 40 15 91 07  
12h~15h / 19h~22h30  
Fermé dimanche midi  
M<sup>o</sup> Pyramides

**KADOYA**

La cuisine comme au Japon !  
(Râmen, Donburi, Riz au curry)

28 rue Ste-Anne 75001 Paris  
Tél: 01 49 26 09 82  
11h45~23h ouvert tous les jours

**SAPPORO**  
Restaurant Japonais

**Râmen depuis 1988**

SAPPORO 1 276 rue St-Honoré 75001 Tél: 01 40 15 98 66  
SAPPORO 2 37 rue Ste-Anne 75001 Tél: 01 42 60 60 98  
SAPPORO 3 2bis rue Daunou 75002 Tél: 01 42 61 48 38

# DÉCOUVERTE **Magie ferroviaire à Kyûshû**



Odaira Namihei

Depuis le 15 octobre, le Japon dispose d'un nouveau train. Une façon unique de découvrir des régions encore peu visitées.

**E**n 2012, le Japon a accueilli huit millions de touristes étrangers. Un chiffre en progression, mais qui est encore loin des objectifs du gouvernement ABE. Ce dernier espère atteindre les vingt millions d'ici 2020, date à laquelle Tôkyô organisera les Jeux Olympiques. A cette époque, les travaux du train à très grande vitesse qui reliera la capitale japonaise à Nagoya à une vitesse de 500 km/h seront bien avancés. Certains pourront rêver d'emprunter ce bijou technologique, mais avec 80% du trajet effectué sous terre, ils ne profiteront pas des magnifiques paysages dont le pays du Soleil-levant a le secret. Ils auront néanmoins accès à un service irréprochable, l'un des atouts du tourisme nippon. En attendant ce moment, les visiteurs étrangers peuvent goûter à un train aussi unique que celui qui entrera en service en 2027. Celui-là n'a rien à voir avec la sustentation magnétique et des pointes de vitesse phénoménales. Bien au contraire, il mise sur la lenteur et un concept qui fait appel à notre envie de savourer le temps qui passe. D'ailleurs, les promoteurs de ce train baptisé *Nanatsuboshi in Kyûshû* (Sept étoiles à Kyûshû) insiste sur l'idée de faire découvrir au voyageur "une nouvelle façon de vivre", car il y a bien longtemps que nous avons délaissé le plaisir de voyager en douceur avec pour seule envie de profiter de chaque instant. *Nanatsuboshi in Kyûshû* peut se résumer en une expression : le train croisière. En d'autres termes, ce nouveau train, qui est entré en service le 15 octobre, invite à profiter de la beauté d'une région aux paysages variés, mais aussi et surtout dans un cadre tout à fait exceptionnel. Conçu par le designer MOTOOKA Eiji, ce nouvel objet roulant est une œuvre d'art sur rail dont le but est de transporter le passager

*En queue de train, la suite de luxe A qui bénéficie d'une large baie vitrée d'où les voyageurs peuvent apprécier la beauté des paysages traversés.*

**Retrouvez nos idées de voyages sur**  
[www.voyagesjapon-his.com](http://www.voyagesjapon-his.com)

もっと世界を楽しもう  
**HIS**  
Love, Peace, TRAVEL

**14 rue Gaillon 75002 Paris**  
M° Pyramides ou Quatre-Septembre  
☎ : 01 53 05 34 03 ✉ [voyage@his-paris.fr](mailto:voyage@his-paris.fr)

*Japon classique  
ou Japon insolite ?*

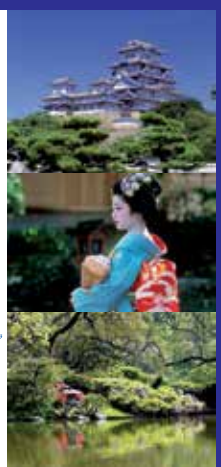
*Version éco ou version luxe ?*

*Entre amis ou en amoureux ?*

*Circuit accompagné ou  
séjour individuel « sur-mesure » ?*

**TOUTES VOS ENVIES DE JAPON SONT CHEZ HIS**  
Vols secs, séjours, hôtels & ryokan, Japan Rail Pass, ... Love, Peace, TRAVEL

Notre agence de voyages vous accueille du lun. au ven.  
de 9h30 à 18h et le sam. de 9h30 à 13h.



**DESTINATION JAPON**  
Agence de voyages spécialisée

- ▶ Billets d'avion
- ▶ Japan Rail Pass
- ▶ Hôtels, ryokan
- ▶ Circuits organisés
- ▶ Circuits sur mesure
- ▶ Excursions
- ▶ Prestations sur place...



**Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris**  
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49  
[resa@destinationjapon.fr](mailto:resa@destinationjapon.fr)  
[www.destinationjapon.fr](http://www.destinationjapon.fr) [www.jr-pass.fr](http://www.jr-pass.fr)  
Immatriculation du tourisme IM075100135



dans un univers de luxe et de volupté. Le bois est omniprésent, offrant un cadre des plus agréables que ce soit dans les suites ou dans les voitures salon ou restaurant. Il s'agit de mettre le voyageur dans les meilleures dispositions pour qu'il oublie, le temps de cette croisière terrestre, son quotidien. Deux formules s'offrent à lui. Il peut choisir de s'embarquer pour un week-end ou bien de faire un voyage un peu plus long pour se déconnecter de la réalité. Evidemment, les tarifs proposés par JR Kyūshū sont à la hauteur de ce train unique au monde. Il faut compter entre 155 000 yens [1150 euros] et 566 000 yens [4250 euros] en fonction du parcours et de la cabine choisie. La rareté explique ces prix hors du commun. Il n'y a que 14 suites dont deux possèdent le label "de luxe". Meublées avec goût, disposant d'une salle de bain digne des meilleurs hôtels et d'un confort exceptionnel, ces "chambres" permettent au voyageur de profiter des paysages qui défilent. L'heureux locataire de la suite de luxe A dispose d'une baie vitrée dont il peut jouir quand son wagon est en queue de train.

Sinon c'est dans la voiture salon que l'on peut aussi en profiter. Ce wagon occupe un rôle très important dans *Nanatsuboshi in Kyūshū*. À l'instar des salons des paquebots transatlantiques qui étaient l'occasion de faire des rencontres et de nouer des liens le temps d'une traversée, la voiture salon de ce nouveau train a pour mission de raviver cet état d'esprit et de favoriser les échanges entre les passagers. Recréer des liens dans une atmosphère chaleureuse, rien de plus facile d'autant que tout est pensé pour permettre aux voyageurs de se détendre et d'oublier le temps. La nourriture est un excellent moyen d'entamer une conversation. À bord du *Nanatsuboshi in Kyūshū*, la cuisine est un enchantement. L'idée est de profiter de la richesse et de la variété des produits locaux pour élaborer des plats aussi savoureux que beaux à voir. Qu'ils soient servis à bord du train ou dans l'auberge traditionnelle (*ryokan*) qui figure au programme du circuit de 4 jours, les repas donnent lieu à des discussions entre les passagers qui se régaleront tandis que le personnel du train est au petit soin pour eux. Rien n'est laissé au hasard. La perfection



Une cuisine digne des meilleurs restaurants basée sur des produits régionaux.

est le maître mot de ce service à la japonaise (*omotenashi*) inégalé dans le monde. C'est le point fort de ce projet ferroviaire d'un nouveau genre grâce auquel la compagnie JR Kyūshū entend bien séduire sinon les foules, du moins un nouveau type de touristes. A priori la formule plaît puisque le train affiche complet jusqu'en juin 2014. "Nous avons reçu neuf demandes

par cabine. Nous avons été obligés de procéder à un tirage au sort pour les attribuer", explique l'un des responsables de la société. *Nanatsuboshi in Kyūshū* permet aussi d'attirer le regard sur cette île pas suffisamment ouverte au tourisme. Si *Nanatsuboshi* peut se comprendre comme un synonyme de service très haut de gamme, les sept étoiles désignent également les sept préfectures



La suite de luxe B fait 17 mètres carrés.



Un personnel qui anticipe vos envies et vos besoins.

Odaira Namihei

Odaira Namihei

**COURS DE JAPONAIS AU CŒUR DE TOKYO**  
**ECOLE INTERNATIONALE DE JAPONAIS DE TOKYO**  
☒ De débutant à avancé  
☒ Visa étudiant ☒ Hébergement  
☒ Programmes culturels variés  
☒ Information en français : info@tijs.jp  
**INSCRIPTIONS** Niveau intermédiaire : toute l'année.  
 Débutant : 1er janvier, avril, juillet, août et octobre.  
  
**www.tijs.jp** 東京国際日本語学院  
 Tokyo International Japanese School

fr.visithiroshima.net  
  
 Destino Mundo  
 by  
 Évasion 360°  
 www.destinomundo.com  
 09.81.65.69.68  
 jerome.lemoine@destinomundo.com

**JAPAN RAIL PASS**  
 Tarifs de 2<sup>de</sup> classe valables actuellement et pouvant varier selon le taux de change.  
**206€ / 7J**  
**328€ / 14J**  
**418€ / 21J**  
**Offert : 10 guides de voyage**  
**Le Japon vu du train (18€) !**  
 Offre valable pour tout achat à notre agence de 2 JR Pass ou plus.  
 Tél. 01 4261 3976 / 5 rue du Havre 75008 Paris  
 kiepar@wanadoo.fr - www.kiefrance.com  
 Kintetsu International Express S.A.R.L.  
 近畿日本「ツーリスト」 KINTETSU INTERNATIONAL



## Circuit 2 jours - 1 nuit

Suite : 155 000 yens

Suite de luxe A : 227 000 yens - Suite de luxe B : 206 000 yens

### Jour 1 (samedi)

**HAKATA**  
départ : 10h

**NAGASAKI**  
arrivée: 14h

Au choix

- 1) Promenade en ville
- 2) Pause thé

**NAGASAKI**  
départ : 18h

Nuit à bord

### Jour 2 (dimanche)

**ASO**  
arrivée: 6h

Facultatif  
Découverte du volcan

**ASO**  
départ : 9h

Au choix

- 1) Yufuin en car
- 2) Yufuin par train

**YUFUIN**  
départ : 14h40

**HAKATA**  
arrivée: 17h30



## Circuit 4 jours - 3 nuits

Suite : de 391 000 à 422 000 yens

Suite de luxe A : 566 000 yens - Suite de luxe B : 515 000 yens

### Jour 1 (mardi)

**HAKATA**  
départ : 12h50

**YUFUIN**  
arrivée: 16h

Au choix

- 1) Promenade en ville
- 2) Pause thé

**YUFUIN**  
départ : 23h30

Nuit à bord

### Jour 2 (mercredi)

**MIYAZAKI**  
arrivée: 9h

Au choix

- 1) Visite de Miyazaki
- 2) Pause thé

**MIYAKONOJÔ**  
départ: 12h30

**HAYATO**  
arrivée: 14h

Autocar 7 stars

Nuit dans une auberge traditionnelle

### Jour 3 (jeudi)

**TENKÛ NO MORI**  
départ : 13h30

Autocar 7 stars

**HAYATO**  
départ : 14h

**KAGOSHIMA CENTRAL**  
arrivée: 15h

Au choix

- 1) Parc Sengan-en
- 2) Musée Chin Jukan

**KAGOSHIMA**  
départ : 22h

Nuit à bord

### Jour 4 (vendredi)

**ASO**  
arrivée: 6h

Facultatif

Découverte du volcan

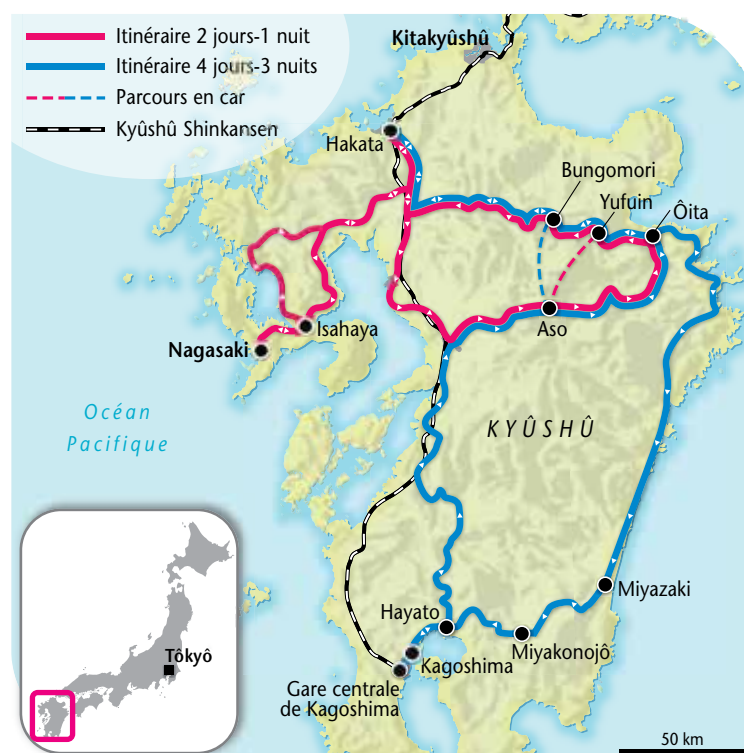
**ASO**  
départ : 10h

Au choix

- 1) Bungomori en car
- 2) Bungomori par train

**BUNGOMORI**  
départ : 15h20

**HAKATA**  
arrivée: 17h30



Paris •  
Marseille •  
Nice •  
Toulouse •  
Lyon •  
Strasbourg •

Tokyo •  
Osaka •  
Nagoya •

+ 41 correspondances au Japon

Vol opéré par la Joint Venture ANA-Austrian Airlines-Lufthansa-SWISS en direct ou via Francfort, Munich, Vienne ou Zurich

**ANA** Inspiration of JAPAN

MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

**10 VOLS/JOUR  
VERS LE JAPON**

[www.ana.fr](http://www.ana.fr)

[www.facebook.com/flyworld.ana](https://www.facebook.com/flyworld.ana)



# ZOOM VOYAGE

qui composent Kyûshû : Kagoshima, Kumamoto, Miyazaki, Saga, Ôita, Nagasaki et Fukuoka. Le train les traverse toutes et permet aux voyageurs d'en apprécier les richesses. Bien sûr, il y a les paysages que l'on peut observer depuis sa cabine ou la voiture salon. On reste sans voix lorsque le convoi longe la mer d'Ariake entre Hizen Hama et Hizen Ôura. On est ému devant le spectacle de la mer de Hyûga quand, au petit matin, le train se dirige vers Miyazaki. Comme dans les croisières en bateau, le train fait aussi des escales pour permettre à ceux qui le souhaitent d'aller à la découverte d'une ville ou d'un site. Ceux qui choisissent la formule du week-end peuvent ainsi passer un après-midi dans certains des plus beaux lieux de Nagasaki. Faire une promenade dans le parc Glover est un moment de plaisir. Celui-ci surplombe la cité portuaire. Il abrite quelques belles maisons de style colonial qui viennent rappeler le rôle important joué par la ville dans le processus de modernisation du pays. Non loin de là, se trouve l'église Ôura (Ôura tenshudô) qui fut bâtie en 1864 sous la direction du père Petitjean, le premier évêque de la ville. Fierté de Nagasaki, elle pourrait être inscrite au Patrimoine mondiale de l'Unesco. De la même manière, les passagers les plus courageux et les plus matinaux peuvent s'offrir une belle balade au mont Aso, volcan encore en activité, dont la principale caractéristique est de posséder une caldeira de 120 km de circonférence, la plus grande du monde. A Yufuin, cité thermale pleine de charme, les voyageurs sont invités

à s'y promener et à profiter d'un des nombreux bains d'eau chaude pour les pieds (*ashiyu*) répartis dans toute la ville. Pour chacun des déplacements hors du train, JR Kyûshû met à disposition de ses clients un autocar spécialement aménagé qui en rappelle l'atmosphère. Il



L'église Ôura à Nagasaki est au programme.

s'agit aussi d'entraîner les passagers dans des endroits extraordinaires. Dans la formule des trois nuits, l'une d'elles est passée en dehors de la cabine. A une trentaine de kilomètres de Kagoshima, JR Kyûshû s'est entendu avec des auberges d'exception pour offrir un souvenir divin à ses voyageurs déjà bien gâtés. L'une d'elles, Ishihara-sô, est implantée au bord d'une rivière et possède un bain extérieur (*rotenburo*) au milieu de cette nature. Il n'est pas rare de voir un héron se poser à quelques mètres des baigneurs. Un instant magique parmi tant d'autres. On se laisse emporter et transporter par cette magie ferroviaire qui imprime dans nos têtes des souvenirs enchanteurs et impérissables. De toute évidence, les promoteurs de *Nanatsuboshi in Kyûshû* ont bien saisi notre soif de moments extraordinaires. Au terme de ce périple que l'on trouvera forcément trop court, on gardera une folle envie de recommencer peut-être ailleurs, car ce train croisière dont le succès semble déjà scellé a séduit d'autres compagnies ferroviaires à travers l'archipel. La magie n'a pas fini d'opérer.

ODAIRA NAMIHEI

## S'Y RENDRE

**FUKUOKA** La gare de Hakata d'où part le *Nanatsuboshi* in Kyûshû se trouve à une quinzaine de minutes en métro de l'aéroport de Fukuoka. Depuis le début du printemps 2013, KLM propose trois vols par semaine pour Fukuoka au départ de Paris.

**NANATSUBOSHI IN KYÛSHÛ** Le nouveau train est déjà plébiscité par les Japonais. Mais ses promoteurs souhaitent aussi que les touristes étrangers en profitent. Ils ont ainsi réservé deux suites pour eux. Pour en bénéficier, rendez-vous sur [www.cruisetrain-sevenstars.jp/en/index.html](http://www.cruisetrain-sevenstars.jp/en/index.html).

**ACHETEZ VOS YEN EN LIGNE**  
VENTE FLASH : € Y \$ et 50 autres  
CCOPERA.COM

**RACHAT GARANTI 0% RISQUE**  
Frais de port offerts dès 1 000 € d'achat - Livraison sécurisée partout en France

**CCO**  
comptoir change opera  
bureau de change depuis 1988

**3 AGENCES SUR PARIS**  
9, Rue Scribe - 75009 Paris  
Tél : 01 47 42 20 96  
12, Bd des Capucines - 75009 Paris  
Tél : 01 42 66 24 44  
36, Avenue de l'Opéra - 75002 Paris  
Tél : 01 43 12 87 35

REJOIGNEZ NOUS

cartes de visite, flyers, plaquettes, menus de restaurant, etc..

PRINT BOY

Cartes de visite franco-japonaises

PRINT BOY  
プリントボーイ

100ex  
37€ht~

Editions Ilyfunet - 12 rue de Nancy 75010 Paris  
Tél: 01 47 00 24 05 - [printboy@ilyfunet.com](mailto:printboy@ilyfunet.com)  
[www.ilyfunet.com/printboy](http://www.ilyfunet.com/printboy)

Livraison gratuite dans Paris

Traduction, mise en page, impression

Abonnez-vous et rejoignez le

Club ZOOM JAPON

En vous abonnant à ZOOM Japon, recevez chaque mois un exemplaire de ZOOM Japon et vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM.



Club ZOOM

Ce mois-ci le Club ZOOM vous propose de gagner la revue "ARCHÉOTHÈMA" n°30 qui vous permettra de découvrir l'étonnante histoire du Japon médiéval, au temps des samuraïs.

Pour participer au tirage au sort, envoyez un mail à [club@zoomjapon.info](mailto:club@zoomjapon.info) en indiquant votre numéro d'abonné.

Pour vous abonner, retournez ce bulletin à : Editions ILYFUNET

12 rue de Nancy 75010 Paris

1 an (10 numéros) 1 exemplaire : 28€ / 10 exemplaires : 56€  
Zoom Japon ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

NOM : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

CP : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

Abonnement à partir du numéro : \_\_\_\_\_

☐ Je joins mon règlement par chèque à l'ordre des Editions Ilyfunet

☐ Je règle par carte bancaire n° : \_\_\_\_\_

Expire fin \_\_\_\_\_ Cryptogramme \_\_\_\_\_

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet  
12 rue de Nancy 75010 Paris - France  
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428  
[www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info) - [courrier@zoomjapon.info](mailto:courrier@zoomjapon.info)

Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Jérémie Souteyrat, Gianni Simone, Alissa Descotes-Toyosaki, Ritsuko Koga, Kimi Ozawa, Takako Taniguchi, Elodie Brisson, Yoshié Takano, Rié Tanaka, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Marie Varéon (maquette).  
Publicité : Kimi Ozawa, Yoshiyuki Takachi.

Responsable de la publication : Dan Béraud

## événements

● **TOMOKO ISHII RÉCITAL**  
23 nov, 20h (P)Fumie Onda,  
American church, 65 quai d'Orsay  
7e, 06 8299 6300



“Artisanat japonais”  
Exposition collective  
Groupe d'artisans à la  
recherche de modèles  
mêlant tradition et  
particularités propres à  
chacun d'eux, avec  
toujours un respect des  
techniques du passé.  
Exposition :  
12-16 novembre 2013  
Vernissage : mardi 12 nov.  
2013 de 17h30 à 20h  
www.tenri-paris.com  
8-12 rue Bertin Poirée  
75001 Paris

## cours

● **Stage intensif de japonais pour débutant**, du 13 novembre au 13 décembre le mercredi et le vendredi de 19h à 21h. 260€ttc pour 20h de cours matériel compris.  
Inscrivez vous dès maintenant sur [www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

## logements

● **Hébergement au cœur de Kyôto**, pratique pour tous vos déplacements et proche de nombreux événements culturels japonais. [www.kyoto-nishiyama.com](http://www.kyoto-nishiyama.com)

● **Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier franco-japonais** à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses clients japonais. Nos services sont GRATUITS pour nos propriétaires. Paris Fudosan 18 rue de Richelieu 75001 Paris 0142868739  
[service@paris-fudosan.com](mailto:service@paris-fudosan.com)

● **Vend restaurant 350m²**, 200 places, bail neuf, proche centre commercial, clientèle bureaux sur axe passant. Prix à négocier. Loyer 5200€cc. Tel 0753337085

## emplois

● **Recrutement : Recherche professeurs de français**, expérience exigée, travail à domicile via Skype. Merci d'envoyer votre CV à : [info@ensemblefr.com](mailto:info@ensemblefr.com)  
<http://ensemblefr.com>

## DELPHONICS

Concept store de papeterie Design Japonais recherche  
**vendeur (se) C.D.I. temps complet.**  
Expérience dans la vente ou le service exigée.  
Excellent sens du contact.  
Forte sensibilité à la qualité du service japonais à la clientèle.  
Français, anglais courant exigé.  
Envoyer CV + LM à [saiyou@delfonics.com](mailto:saiyou@delfonics.com)

## divers

● **Traductrice (japonais, anglais -> français)**, pour vos documents et sites Web.  
06 2278 3445  
[ameline.abdullah@gmail.com](mailto:ameline.abdullah@gmail.com)

● **Les charbons binchotan** sont un moyen écologique et économique de disposer d'une eau plus agréable à boire. Efficace 3 mois! En vente sur [www.sakeshop.fr](http://www.sakeshop.fr) au prix de 5€.

● **Hida Satoyama Cycling** propose de nombreux parcours touristiques en vélo dans la campagne japonaise.  
[www.satoyama-cycling.com](http://www.satoyama-cycling.com)

**Japan Rail Pass**  
**Vente de JR pass par internet**  
[www.jr-pass.fr](http://www.jr-pass.fr)

**Les Natto du dragon** sont produits avec le plus grand soin à partir de soja Français **issu de la culture Bio et non manipulé génétiquement...** Commandez et retrouvez nos recettes sur [www.natto-dragon.com](http://www.natto-dragon.com)



## Tarifs des annonces (pour 100 caractères)

Emploi	50€ttc
Événement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
logement	35€ttc
Divers	30€ttc
<b>Options</b>	
20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc

Pour passer votre annonce dans ZOOM Japon, veuillez vous rendre sur [www.zoomjapon.info](http://www.zoomjapon.info)

HEY !!!  
MON MINI ALBUM "JAPARISIEN" EST DISPO SUR ITUNES ET PLEIN D'AUTRES SITES!!!  
銀次郎スイート、  
パリと東京の歌手  
Découvrez le premier album de Ginjirô Sweet sur iTunes et Facebook! Like

**パリ不動産 Paris Fudosan**  
L'agence Immobilière du quartier japonais de Paris depuis 2000  
**Vous êtes Propriétaire ?**  
Vous désirez louer votre appartement meublé à un étudiant ou un expatrié japonais ?  
Votre appartement nous intéresse !  
[www.paris-fudosan.com](http://www.paris-fudosan.com) [service@paris-fudosan.com](mailto:service@paris-fudosan.com)  
18 rue de Richelieu 75001 Paris - tél: 01 4286 8739 - fax: 01 4296 1638 - lun-ven 10h-18h

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI  
天理日仏文化協会  
**COURS DE JAPONAIS depuis 42 ans**  
- Niveaux : Débutant complet à Supérieur  
- Formation professionnelle agréée (DIF, CIF...)  
Prochaine rentrée en Fév - Cours d'essai gratuit  
8-12 rue Bertin Poirée, Paris 75001 Tél: 01 44 76 06 06  
M° Châtelet sortie rue de Rivoli (Ligne: 1/4/7/11/14) [www.tenri-paris.com](http://www.tenri-paris.com)

• Cours de Japonais, activités culturelles à Tokyo et à Paris  
• Séjours linguistiques et culturels au Japon  
• Méthode originale et efficace d'apprentissage du japonais  
**新宿日本語学校**  
Institut de Langue Japonaise de Shinjuku  
☎ Fax : 01 43 38 38 03 (Ouvert de 14 à 18 heures) [www.sngfrance.fr](http://www.sngfrance.fr) [bureau@sngfrance.fr](mailto:bureau@sngfrance.fr)

TOKYO **APOLLO** PARIS  
Agence Franco-Japonaise depuis 1994  
Nous recherchons pour nos clients japonais des appartements sur Paris à louer ou à vendre.  
T8693 SNPI  
[parisapollo@gmail.com](mailto:parisapollo@gmail.com) - [www.parisapollo.com](http://www.parisapollo.com)  
102 av. Champs-Élysées 75008 Paris  
Tél. : 01 45 63 88 88 Fax : 01 45 63 85 85

**L'apprentissage du japonais à distance**  
**je parle japonais .com**  
accès illimité pendant 5 mois à partir de 60€/mois  
29€ offre découverte accès illimité pendant 1 semaine  
un apprentissage rapide du japonais porté  
des exercices avec corrigés personnalisés  
Une référence dans le monde de l'enseignement du japonais depuis 25 ans.  
[info@jeparlejaponais.com](mailto:info@jeparlejaponais.com) Tél : 01 4700 2406  
Pour en savoir plus et tester votre niveau : [www.jeparlejaponais.com](http://www.jeparlejaponais.com)

**FOODEX**  
Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais  
4, Impasse des Carrières 75016 Paris  
Tél: 01 46 47 44 39  
Fax: 01 46 47 44 74  
Site Internet: [www.foodex.fr](http://www.foodex.fr)

**espace Japon** 12 rue de Nancy Paris 10e  
Entrée libre  
mardi-vendredi : 13h-19h  
samedi : 13h-18h  
[www.espacejapon.com](http://www.espacejapon.com)

**Le monde de Leiji Matsumoto**  
Exposition de dessins manga manuscrits et gravures originales par ART SPACE Co., Ltd  
jusqu' au 9 nov. 2013  
**Bonjour, Bonzeur ! ZENGA**  
par Asoka SATO, bonze de zen  
du 19 au 23 novembre 2013  
Vernissage : mer. 20 nov. 18h-20h30

**harico couture x Missin' Addict**  
japanese costume  
du 12 au 16 nov. 2013  
vernissage: mer. 13 nov. 18h-20h30  
**Cadeaux de Noël 2013**  
par 15 créateurs japonais  
du 26 nov. au 7 déc.  
vernissage: ven. 29 nov. 18h-20h30





30 NOV. - 1<sup>ER</sup> DEC. 2013

EUREXPO LYON

10 000 m<sup>2</sup>  
dédiés à la culture japonaise



japan touch  
15<sup>th</sup> FESTIVAL

asiexpo  
ORGANISATION  
D'ÉVÉNEMENTS



Horaires & tarifs sur [asiexpo.com](http://asiexpo.com)  
[www.asiexpo.com/japantouch](http://www.asiexpo.com/japantouch)

Création graphique Valérie Teppe - © Pixel Embargo / Fotolia



**Tsunagari Taiko Center**  
L'art positif au service de la vie  
Tambour et Danse japonaise

EMPORTÉ PAR LES RYTHMES DU TAMBOUR !  
BOUGEZ VOTRE CORPS !

SE FAIRE DU BIEN,  
APPRENDRE À S'ANCER,  
DÉVELOPPER SA CONCENTRATION ET  
SON ÉNERGIE, PARTAGER LA JOIE  
SUR DES RYTHMES ENJOUÉS

**Paris Bastille**

- Cours hebdomadaires Dès 16 €/h
- Stages mensuels 23/11, 21/12, 25/01

**Lyon et sa région**

- 11 janvier 2014 : Cours de Taiko de 1 h 30 à 14 h, 16 h et 18 h dans Lyon. Tarif : 25 €
- 12 janvier 2014 : Stage 1 journée de Taiko de 10 à 15 h dans Lyon. Tarif : 75 €
- 2 février 2014 : Cours à Sathonay Village Taiko à 14 h et danse Awa à 16 h. Tarif : 25 €
- 5 - 6 avril et 26 - 27 juillet 2014

**Stage Taiko et Nature**

2 jours en résidentiel à Rivoires (Ain), à 1 h de Lyon.  
Tarif : 265 €, pension complète et bio.

[www.taiko-france.fr](http://www.taiko-france.fr)

09 81 63 08 93



25 NOVEMBRE 1970  
LE JOUR OÙ MISHIMA CHOISIT SON DESTIN

UN FILM DE KOJI WAKAMATSU

EN SALLES LE 27 NOVEMBRE



# NHK WORLD TV – Novembre

## Le Japon comme si vous y étiez !

**NHK WORLD**

[www.nhk.or.jp/nhkworld/](http://www.nhk.or.jp/nhkworld/)

### Train Cruise

Escapade en train vers les stations thermales des montagnes de Kyushu.

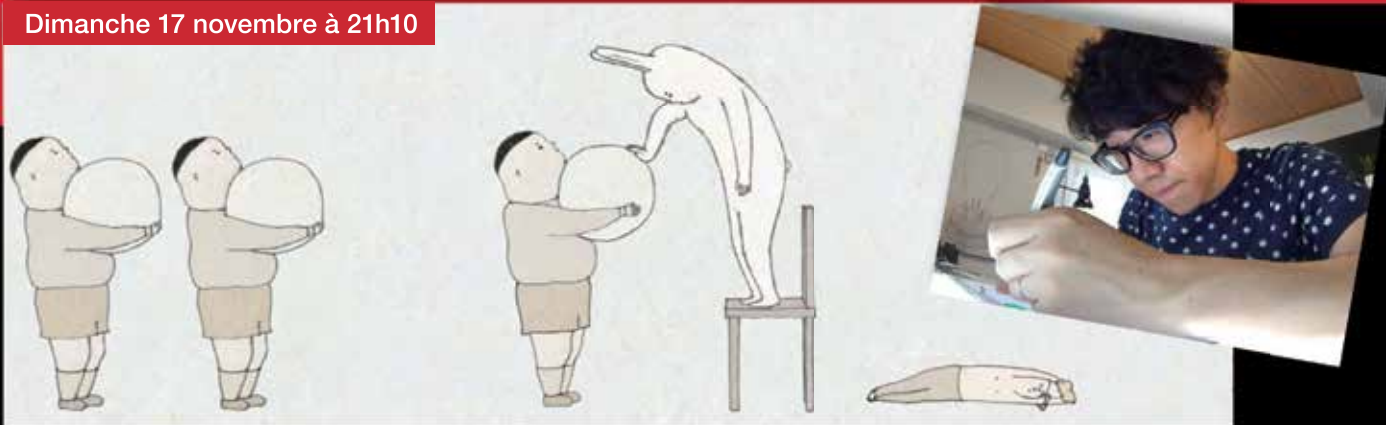
Samedi 16 novembre à 21h10



### Rising Artists

Plongée dans l'étrange univers animé d'Atsushi Wada.

Dimanche 17 novembre à 21h10



### Winegrowers of the Far East

Découverte des meilleurs vignobles et cépages du Japon.

Samedi 23 novembre à 21h10



NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:

**CANALSAT**

canal 473

**orange**

canal 182

**free**

canal 680

**SFR**

canal 270

**Bouygues**  
telecom

canal 731/732

**Virgin**  
mobile

canal 222